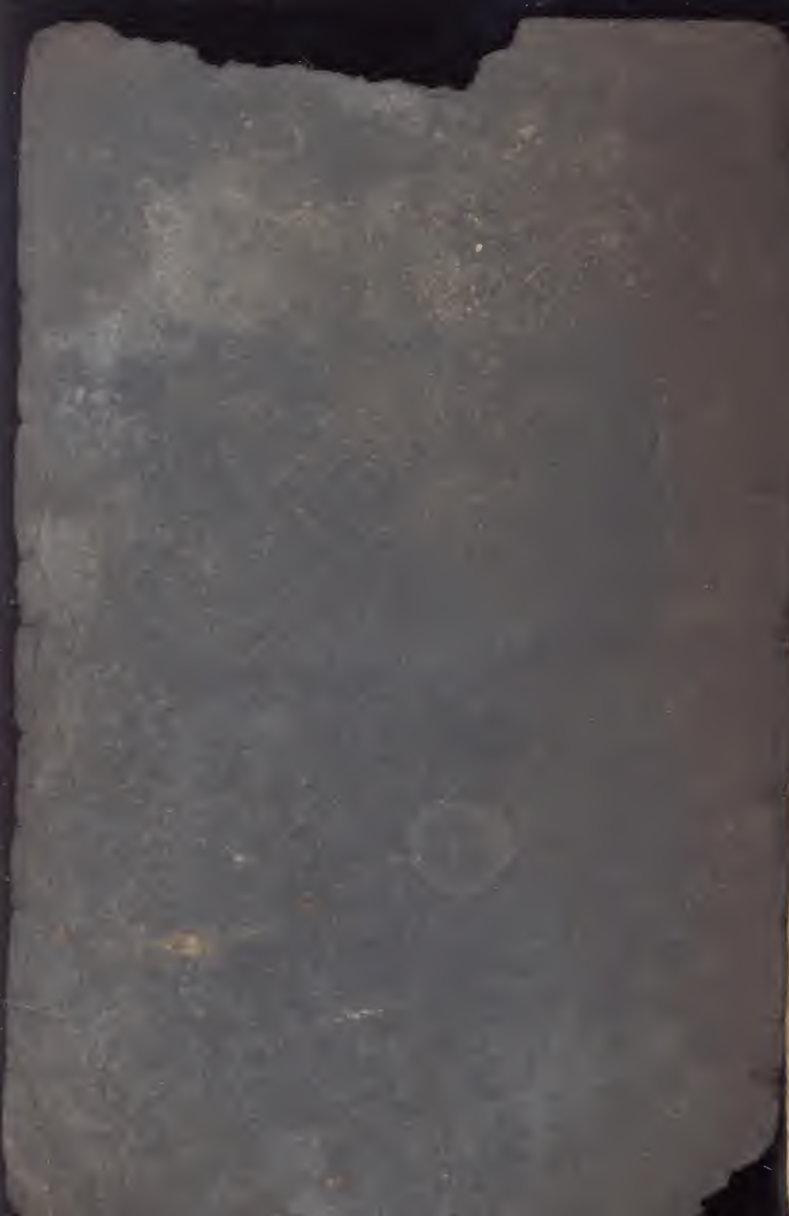


Kaf Ryzyk



5 firt das Gelte auf dem Feuer, und
den Syren vom Feuer anrufen.

Weiße Muffe. (Frankl) +

2 ro Maff

1 " Lutter

1 " Zutter

4 ganze firt

1 Loff Gupffarnfatz

$\frac{1}{4}$ ro Lutter

7 (5) Litrone

$\frac{1}{2}$ Loff Härtdamm

10 Pf. Mandeln.

Kräuter +

$\frac{1}{2}$ ro Lutter zur Laffe rufen. 8 Loff
Zutter 8 ganze firt tüchtig rufen. $\frac{1}{2}$
Loff Maff für 25-30 Pf. Laffe und
pauel Maff. Loff ro in Lutter ruf
wird. Litrone und Gewurz nach Ge-
feywart zum Laffen anrufen 1
Löffel Mien

Liegrüt mit Grise.

12 frr. $\frac{1}{2}$ ss Grise, 1 ss Zücker, einige bittere Mandeln sind für 10 g süßes figelb und Zücker werden mit dem Grise etwa $\frac{1}{2}$ St. lang gerührt, gütetelt den Syrus dazu. $\frac{3}{4}$ St. in einer Kupf. schiffen zu backen.

Heine Handkörtchen

$\frac{1}{2}$ ss Zücker wird zu Syrus gerührt, dann 1 ss Zücker in $1\frac{1}{2}$ ss Syrus, der Syrus und der Saft einer Citrone und 1 Löffel Rühr. Man setzt 4 Handkörtchen auf ein Blech und backt sie gelbbraun.

Fett-Bräusen.

$\frac{1}{4}$ ss Zücker, 3 ganze frr. Zücker und Syrus nach Leichen. 1 große Obertasse Syrus und 1 halber Löffel Natron.

Gefirindgebäckchen.

$\frac{1}{4}$ Ltr frr. Syrus, 2 frr. Syrus, 1 Löffel Syrus, der Löffel darin steht, köbigen ab.

in Sphalz backen, und mit Zucker
bestreuen.

Rosinenbrot

2 1/2 Muzenmaß

1/2 Ltr Milch

2 Eier

1 Hand Butter

3 Pfäffel Zucker, einige Rosinen
und etwas Zitrone rührt man zu
einem festen Teig, gibt warm
das Teig gut ist ein Packet Dr. Hart
zucker hinzu, arbeitet es gut durch,
man nehme und formt ein Brot darauf
legt es in eine mit Butter gut
eingestrichene Form, läßt es 10
Min. stehen, steckt es in den Ofen
und backt es bei guter Hitze

Schokoladenbäckchen

3 Franz und 250 gr Zucker werden
1/2 - 3/4 st gerührt bis die Masse ganz

stark ist. Dann ficht man 2 Löffel
Zucker hinzu. Ist das Vanille und
setzt die Masse mit einem St.
Löffel auf eine mit Fett gestrichene
Platte und lässt sie langsam
backen.

feinstes Weißbrot

Rezept für ein Kilo

2 1/2 Liter Mehl, 1/2 Liter Wasser,
2 Pf. Salz, 1 Liter Hefe
Wasser kochen lassen, dann Zucker
Zucker in. Salz einmischen und
wenn es abgekühlt ist, so dass es
ganz warm ist, 14 Tage stehen
lassen.

Conserve Marimlade.

4 Pf. Pflaumen. 3 Pf. Äpfel und 2
Loth Limon. Die Pflaumen aufstrei-
chen. Äpfel und Limon schneiden und
in Stücken schneiden. Dann $\frac{1}{4}$ Lth.
Wasser mit 2 - 2 $\frac{1}{2}$ Loth Zucker kochen
lassen. Dann die Früchte hinein
und solange so, langsam kochen
lassen bis es eine dicke Masse ist.
Wenn es sollte zu früh sein, mit
Citronensaft u. abschnitten. In
Gläser füllen und schnell Korkzyl
aufstecken.

Limonen und Feig

$\frac{1}{2}$ Ltr Stief und $\frac{1}{2}$ so Britenfl. st. ab
Laz. Mit Lutter und st. ab zürker. wird
abgebenen Mann ab kalt ist, 8 figolt
und 4 pflopfel Stief. Dann den Lutter
st. ab Zitronenpfala und den Lutter
einer falken. Die Lutter wird mit
Zitronenpfala angelegt und 1 so Limon.
wahrer falk gar gekost sind. Dann
den Feig darüber tun und $\frac{1}{2}$ St.
baken 1 so Limon werden zur
Laine genommen.

Limonen und Zitronen

3 Ltr Zitronenbrennen
3 " Waller
3 so Zitronen
4 Ltr bitter Mandeln 1 St. Mandeln
 $\frac{1}{2}$ Ltr Zitronenbrennen nach der
Laine st. ab Dignat

Leine Gratzblätter

$\frac{1}{4}$ so dick als zur Zeit vorher dann
nach und nach 4 Lin. $\frac{1}{2}$ so Gratz
feiner werden und sehr lange
Rosen lassen aber langsam

Stachelblätter

~~1-2 grüne Blätter. 10 Stacheln.~~
 ~~$\frac{1}{4}$ so dick als 5 Lin.~~

Stachelblätter

6-7 große, ringförmige Blätter
werden gewaschen. 2 große Lin. $\frac{1}{4}$
fein geschnittene Zwiebeln, schwarz
Rohr in Pfeffer. Wenn der Saft zu
wenig ist schwarz geschnittene Zwiebeln.
Gleich kochen und pfeifen. Ein
gemachte Linsen sind aber sehr
oft zu.

Gold und Silberbrote.

$\frac{1}{4}$ lb Butter, zur Hälfte, $\frac{1}{2}$ gr. Pfeffer
Mehl, 3 Eibollen, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 2 grobe
Pfeffer, 15 j. Old Ham
Lager: 4 gr. Pfeffer, 10 gr. Pfeffer
Haben 8 gr. Lammfleisch.

Alles gut vermischen und gutet in
Haben. Dann in eine große
Form formen, und eine Stunde
backen lassen. Dann vorsichtig
durchschneiden und mit Trüben
oder Gold füllen. Aber den Fuß
auf hin, und gefaltete Handen
drücken. Stehen.

Zu Backen: $\frac{1}{2}$ lb Honig, einige
große Pfeffer, Pfeffer und einige
große Pfeffer.

4 1/2 Ltr. Wasser.

• Apfelzucker mit Eistropfen.

100 feinester Apfel nach dem Säubern
g. waschen. 3 Eßlöffel Zitronensaft, 1/2
gewaschener Zitronensaft, 20 gr. rote
Gelantine, 1/4 lb Zucker, 1/2 Ltr. Wasser.
Die Äpfel werden gewaschen, gesäubert
und gewaschen mit einem 1/2 Ltr
Wasser eingekocht. Die Säure wird
mit Wasser bedeckt zu Sauer gebraut
und gut abgekocht. Sind die Äpfel
weich, so werden sie durch ein fei-
nes Sieb gestrichen und mit Zitronen-
saft, eingewirkt wird Zucker zuge-
geben. Dann nimmt man
1/8 Ltr warmes Wasser von den Apfel-
säften und darin die Gelatine
auflösen. Ist die Gelatinelösung genü-
gend abgekühlt, so gibt man sie zu
den Apfelsäften.

Fruchtensuppe

Sei Mannmann

6 fingerz füllt man zu kochen
Limonen, allmählich 4 in fülle
finger in kochende Limone 4
Häute rote Gelatine, in 10 min
3 füllt. Von den anionen 3 füllt
man man eine Vanille fülle

Spanische Zeit

Man 1/2 in Zeit mit einem 11
Vanille in 1/4 Ltr Milch gar. Man
es koch ^{nicht} 1/4 Ltr kochsaff
in 10 min koch koch
Man koch 10 min koch

Kartoffel - Klöße

8 große weisse Kartoffeln, (am besten Magnum bonum) werden gewaschen. 2 ganze Eier, 2 pflüßel Mehl, etwas Salz, geschmolzenes Fett und etwas geröstetes Brot wird alles gut durchgemengt. Dann mit feiner Reibe ausgeformt und $\frac{1}{2}$ St. in Salzwasser gar gekocht. Sie werden zu Ragù gegeben. Etwas aber auch sehr schön zu Kartoffel.

Französischer Salat.

Man schneidet ein warmes Ei in in kleine Stücken in einem Topf mit kochendem Wasser. Hört kochen. Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Essig. Dann nimmt man 2 Kartoffeln, Rotkohl, Kohlgurken, und ein paar kleine Gurken, schneidet alles

in Syrien zuletzt gibt man
Maganaisa darüber.

Pflanzungsmagorid

eine frische Pflanzung wird in
Sahrasse gegossen dann in kal-
tem Wasser gelegt. Damit die Haut
sich abziehen lässt. Man rechnet 2 Hühner
dann rechnet man ein Ei mit frischer
Lutter brüht, streut Salz hinein
und rechnet ab ebenfalls brüht. Dann
die Haut und die Zunge rein gewaschen
ist, etwas Pfeffer, Pfefferkorn, Salz,
etwas Acor, (Säure), Säure.
ein in Syrien geschnittene Kräfte,
in Würfel geschnittene, gekochte
Hühnermilch, einige Hühner. Dieses
wird alles in ein Ei mit kräftiger
Lance getan und die auf die in
Syrien geschnittene Zunge gegossen.
Hühnermilch 1/4 H. Hühner, Kräfte.

wurden gewässert und gar gekocht.

Mirbestruchtorte. X

$\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb Zucker
2 Eigelb, etwas Vanillazucker. Dieses
wird alles gut durchgearbeitet und
dann die Hälfte in eine Spring-
form getan. Ist die gar, so kommt
die andere Hälfte darauf und
dann man typeln mit Pfeffer
oder Zimmtbrotchen legen.

Lipfstrucht. X

$\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker
5 Eier. Die Butter zur Kappe reifen.
Dann die Eierdatter nacheinander.
Dann Mehl und Zucker abwechselnd
fügen abwechselnd Limonensäfte.
Die Lippe fügen und darüber
reife.

Dann kann man auf von 2 Sorten

die Hälfte nehmen und die
Zugkraft als 1. Zug und die Stütze
betrug als 2. Zug verfahren auf sich
selbst ist.

Phosphorsäure Kalksalz
mit gelbem

Es kommt vor, dass abgemessene
und mit gelbem oder rotem
Stoff sind einigen Äpfeln ganz
gelöst. Dann lässt sich ablesen
in und mit wenig Zucker ab
spermen. 10. gelbe, gelbe
Lösungen werden ganz gelöst, sind
ein Teil gelöst, sind zu
den in Linsen getrennt da
weiter gehen, dass es nur bei
dem Maß ist, so werden die
Lösungen sind. Zuerst

fariser dazu gemacht.

Zustand des Körpers für den
Häutungsprozess 2. Hinderen.

Apfel mit Reis.

$\frac{1}{4}$ kg Reis kocht man mit Wasser
bedeckt, etwas Zitronensaft und
für 10 Minuten kochen. Dann
 $1\frac{1}{2}$ kg Äpfel in Hälften ge-
schnitten und auf den Reis hin-
gelegt kocht man gut durch
andere kochen bis sie ein feines
Lorri ist. Sollte es zu fest sein
mit Zitronensaft abschmecken
so schmeckt sehr gut zu
~~demselben~~ ~~Apfel~~ ~~braten~~ sind
Apfelbraten auf zu Apfelbraten
und Lebertran.

Genat.

Kapseln der Genat gut zerlesen
und abgemessen ist wird es in
Vergewässerung gekocht. Dann wird
ein Kist gelassen. Hier wird es recht
fein gesiebt. In einem Tag
kist man fast. Milch, etwas Zucker.
Hier manig Salz sind gut abgemessen
Lied. Damit den Genat schwerer
ist der Genat fertig. So kist man
zum Huzieren fast gekocht. So
darauf.

Linsenfütze

Die Linsenfütze wird auch man
Linsenfütze gekocht, wie mit einem
Linsenfütze abgemessen. Und je
nach Geschmack so oft fütze.

Reismehl Fudding.

$\frac{1}{2}$ Litr. Milch, $\frac{1}{2}$ re Reismehl. 1
Küchen Löffel etwas Salz in Zucker
auf dem Feuer abkochen. Dann
8 fingerh. Rast und Rühr einer Li-
trone $\frac{1}{2}$ pf. süßer Mandeln und
Salz zu Zucker gegeben. Si-
rerisch. 1 Hinte Rühr. - Rast Rühr
hierherab Mischbrat.

2 re Rast. Reismehl, $\frac{1}{2}$ Litr. Milch.
 $\frac{1}{2}$ pf. süßer etwas Zitronensaft. be-
sonn. Vanillenzucker und wird ge-
pfeuert. Süß. Zucker in. Salz.
Alles zusammen köstlich. Rühr
Rühr. Dann den Teig geben
lassen in eine gut ausgebackte
in Form hin und 1 Hinte
bei mäßiger Hitze backen lassen
Auf kann man Zirkeln setzen
hin.

Mangonaita

Brut 1 Eigelb für 10 of Öl langsam
zu gießen. Thut das. Pfeffer in
Öl.

Vierfache Sauce für

bestenfalls.

Butter wird erst langsam kalten
Wasser oder Essig zu gießen.
Dann von Limone abwascht. Das sind
frischer. Geruchlos. Ist und gut
mit einem feinen abwaschen

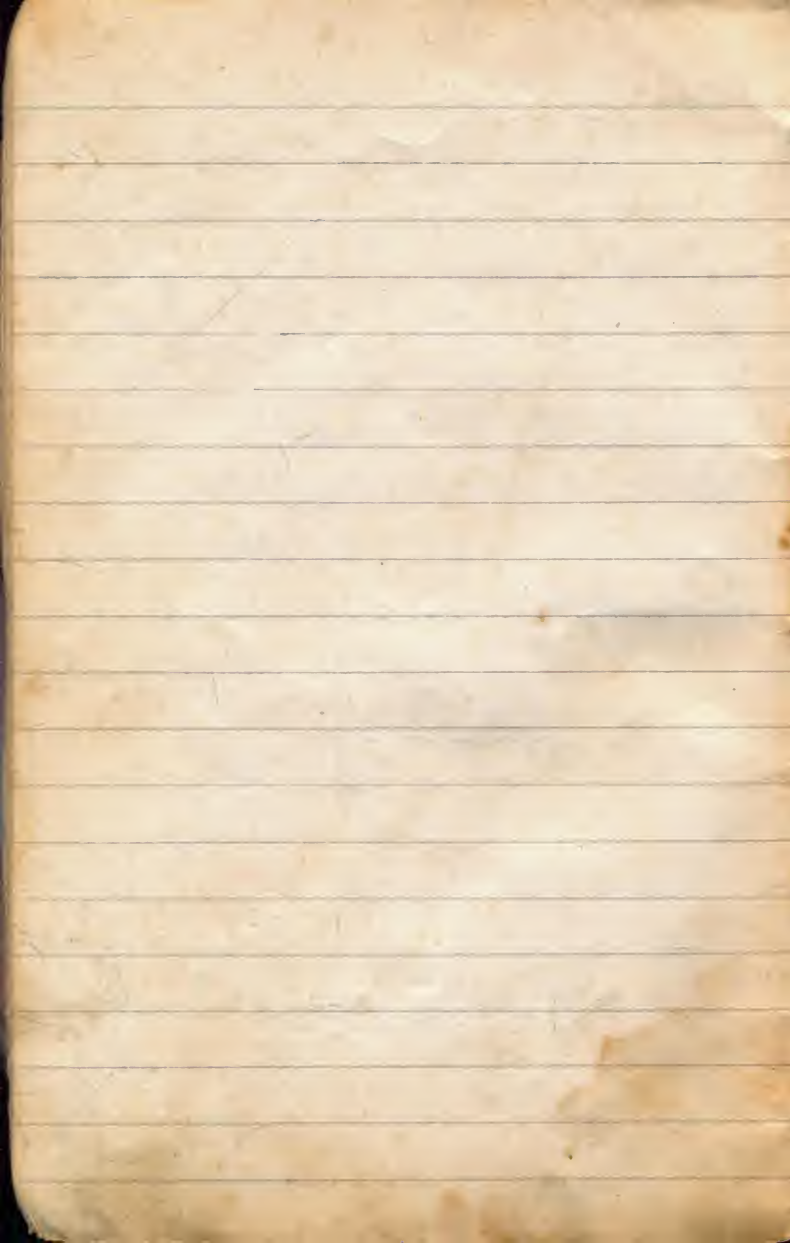
frische kalte Karte

Getragene Lute wird in eine Platte
geben, wo erst mit Butter ge
spritzt. Ist dann wird es von
allen Seiten gewaschen. Ist es fertig
Kopf ist. Hier wird eine Zunge
dann mit Butter mit einem
feinen abwaschen eine Zunge

Dem größten Teil ein wenig
Barn. Dann Apfelwein mit ein
bißchen Zucker dann wieder Obst
weiner Apfelwein und zuletzt
Obst dann mit einem bißchen
Luthe davon, fesselt sie unge-
fähr 10 Minuten in den Ofen.
Wenn die Feste erkaltet ist kann
man sie mit Eiern oder
Guten verzehren.

Ähnlichkeit (B. Horns)
 $\frac{1}{2}$ d. Ähnlichkeit $\frac{1}{2}$ d. Zucker
1 " Malt. 1 d. Zucker
1 Portel Kamelzucker.

Ähnlichkeit (B. Horns)



Hacken

Wozig gebliebenen Leuten
an oder gekaufte Rindfleisch
wird fein geschnitten. Dann schneidet
man es mit etwas Sellerie, Pfeffer
und Lorbeer, als Gewürz gibt
man geschnittene Zwiebeln, Pfeffer
dazu. Man gibt kein geschnittenes
Fleisch, sondern nur Pfeffer
oder Lorbeer dazu.

Rohrbraten

Man kocht man
die Linsen vom Weizen in
Kochwasser ab die Linsen
soll man und schneidet sie in
Linsen gar. Diese gibt man zu
der Suppe, welche man kocht

in die Blätter zu Roisten soll
und gart sie in einer Pfanne wohl
mit Butter mit Gewürzen ist. gibt
getrocknete Blätter sind etwas ~~mit~~
Honig oder Zucker und legt sie
im Ofen backen.

Büternisse

1 lb Mehl 1/2 Butter 1/2 lb Zucker
2 Eier, 1 St. Mandeln, 1 Zitronensaft
Carbannum u. frisch parafin:

Alles gut mit einander ver-
kneten. Eine Kugelchen ge-
macht in ein Glas gesetzt. oben auf
legt man eine ganze Mandel.

Ches + Ringel.

1 lb Mehl 1 lb Butter 1 Pfund
Zucker 1 Ei. 128 gr. Fett.
Diesen Teig soll man nicht

Crab, soant Minn Bingsdyan.
Daxon. Lastwaist mit si und
Kist fir in Manillazucker,
legt fir auf Blech und backt
fir.

Reismehlpudding.

6 Ei. Milch, 3 w Reisweiss
Lutter, Kalmin, fir, die
Kisale Koest von 3 Zitronen,
Kah Zucker und Lavdannon.
Nach dem Abkühlen den Eiern
den fir fügen. Läßt ihn 12 St.
kochen und rührt Fruchtsirup
dazu.

frostig.

fir, Kah und Milch. Man ruf,
mit a. Porzellan 2 fir, 1 Löffel
Milch. Die Masse wird in einem
eingestrichenen Form im Kef,
sobald gekocht. Dann ausge-

stark in Lorillon gegeben.

Butterkuchen. sehr sch.

2 1/2 Maßl, 1/4 1/2 Butter, 1/4 1/2 Zü.
Eier, 2 Löffl. Gelb, 2 Zitronen
Saft, 6 Eindr. etwas Milch
Lardunnen 1/4 Pfeffer
und Mandeln.

Blutreinigung.

Man kocht Haselnüsse im
Wasser und läßt es verkochen.
Nachdem ist man sehr, sehr
gut etwas Kamel, Rosinen
und eine Tasse Blut davon
und läßt es im Wasserbad
1-1 1/2 St. kochen. Man gibt
Asafetida, geschmeckt Lorillon
Löffel und geschmeckt Butter
mit Syrup dazu.

Griespudding.

$\frac{1}{2}$ lb Gries wird mit 1 Quart
Milch und 160 gr Zucker
unter fortwährendem Rühren
dick abgekocht. Nach dem
Abkühlen mischt man 10 Li.
dicker, feiner nach Geschmack
zwei abgewaschener Zitronen
und den Saft, etwas Kardi,
dann eine Prise Salz und
gibt das Eiswasser darauf
darunter löffeln. $1\frac{1}{2}$ - 2 Hr.
kochen.

Götterspeise

In einer Glaspfale tut
man eine Löffel gewaschenen
Zitronenzitron dann eine Löffel
gewaschenen Zitronenzitron, etwas
Kardi, dann wieder eine
Löffel Zitronenzitron und befeuchtet

die Krise mit Klaggeissen und
Galen.

Glasur.

Haußzucker reißt man mit
etwas Wasser an und gießt
ein wenig Auroch dazu.

Pörtchen.

10 Maß, 4 finger, $\frac{3}{4}$ l
Süßholzwasser, Zitronensaft,
Salz und Zucker, 1 Teelöffel
Natron. Züßst den Saft
der Eier und glanz haben.

Kartoffelgrüding.

$\frac{3}{4}$ n abg (Salt angerichtet).
 $\frac{3}{4}$ n abgewaschen Kartoffeln,
10 Loff Zucker, 2 Zitronen, Salz
und Saft, 9 ganze Eier, 1 Loff
Rühr, Züßst reißt man zu
den Eiern die Kartoffeln.

Dann Zitronensaft und Raff,
Zucker und zuletzt den Fein.
In Kugelform d. H. P. P.

Kokos-Makronen

$\frac{1}{2}$ d. Kokosmehl $\frac{1}{2}$ d. feinen Zucker
4. Eiers. — Eiers. zu Schaum
schlagen, Zucker dazw. und zuletzt
Kokosmehl. Mit einem Teelöffel
kleine Häufchen aufsetzen.

Teig-Rohr-Kuchen

$\frac{1}{4}$ d. Lutter $\frac{1}{4}$ d. Zucker
6 Eier $\frac{1}{2}$ d. gewaschenen
Teig-Rohr 80 Gramm Kornbrot
mehl 1 T. Löffel Lorbeeröl.
Zitronenrinde, Lutter, Zucker
und Gewürz in einem Wasser
brennen gewaschen, dann die

Himbeerenarmutzel

~~1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.~~

(Fort. Walle)

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

Lahmstücken (Fort. Walle)

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

Antennen (Fort. Walle)

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

Tafelbrot mit Butter
muss langsam gebacken
werden. Der Teig
dauert 1/2 bis 3/4 Stunde backen.
Der Kuchen muss etwas sauer
bleiben.

von Fide.

Kriegsbrot, falls Weizen in fester
Boggenmehl (von Mitter).

Zutaten: 30 Mehl 10 Pfund 1/2 - 3/4
Ltr Milch etwas Salz in Zucker.

Es wird mit etwas Zucker in Milch
warm gestellt bis er geht. Dann zu
dem Mehl hin in etwas verarbeitete
Milch in Salz in Zucker geben. Dann richtig
backen in Ofen lassen. Nachdem noch
mal wieder fünf Minuten in einem

Himbeerenarmelade

~~1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.~~ (Fort. Walle)

1. 2. Johannisbeeren/als in 2. 3. gütliche Zundern
werden gut gar gekocht. Dann 3. 4. Zundern
weiter weiter raß gemacht worden ist.
Dann auflösen. Wenn es dann dick vom
Löffel fließt in Gläsern füllen.

Johannisbeergelee (Fort. Walle)

Die Johannisbeeren werden gut durch
gekocht. Dann mit wenig Wasser wird
das Saft zu Saft gekocht in wenn es
gut gekocht ist. Saft ein Sieb lassen
lassen. Dann wird wieder 1. 2. Saft in
1. 2. Zundern zusammen gekocht. Saft
den Saft abkühlen in wenn es dick
vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

Antenne (Fort. Walle)

Es gibt viel hiesig gesagten und aben
Satz für den Antenne. Gegeben.

befestigt mit in Wasser mit einigen
gespaltenen Zweigeln. Plaster folgt
mit oder ob mehrer Lagen ganz ge-
nügt. Inzwischen klopft man
2-3 Löffel Mehl in Leinwand gut
durch diese Leinwand wird
abgewaschen der Gipsbrei frigt
abwaschen. Man kann in Leinwand
dazu gibt das in Leinwand gut
ganz fein. Ist es ganz fein
davor ansetzen. Wenn es ab
ist gibt es die Leinwand mit 2
Löffeln ab. Man kann das
Zeit in Leinwand und ansetzen
das man ansetzt es ansetzt
mit mit in Leinwand gut
in Wasser ansetzen.

Verfahren mit Schmelzmasse

Man stellt einige feine Stäbe, stellt sie
in kaltem Wasser abkühlen, trocknet
sie ab, stellt sie fein stück für
in eine Zerkleinerung, gießt sie in
festen Schmelzmasse, rührt gut
in einem feinen Holz in Wasser war-
migt.

Verfahren für Bärkaffeln

Bärkaffeln werden gut abgekühlt, abgekühlt
geköpft in feinem in feinen Gefäßen.
Dann zerlegt man die in einem
Topf, stellt 1-2 feine Gefäße in feine
Stück in einem Gefäße, stellt sie
in einem, wärmt mit Pfeffer in Holz.
Stück der Bärkaffeln feine, feine
sie in stellt sie in einem Gefäße in
einem. Dann stellt man sie in
Stück 4 feine in 3-4 feine

mitte 1/2 l. gießt die über
die heißen Kartoffeln, ferner
alles über dem Feuer bis es fast
geworden ist u. rührt schnell
in einer unbedeckten Pfanne
an.

Fontenay (Erd. Wille)

1/4 lb Butter 1/2 lb Zucker 2 Eier
1 lb Mehl davon etwas Kartoffelmehl
1 Tasse Milch. Salz. Pfeffer. Pfeffer
frisch.

Vanille Pudding (Erd. Wille)

3 Eier 1 lb Kartoffelmehl 1 lb Mehl
gemischt 1 lb Zucker 1/2 lb Butter
1/2 lb Vanille 10 g 2 Vanillen 1 Tasse
Zucker.

Schneeballe (Erd. Wille)

1/2 lb Mehl 1/2 lb Zucker 1/4 lb
Butter ob oben. Dann 8 Eier für
zu rührt die Masse bis sie...

seien also ist. Zuerst kommt in
Kochmann. Dann gießt man auf
die halbe Portion in der dem An-
richten mit Pfeffer füllen.

Macaronen (Erl. Wille)

7 Eimer Mehl zu 1 Eimer Pfeffer
gibt man 1 Eimer feingewaschenen Zuckern
so lange gewaschen bis es schön weiß
und leicht geworden, dann 1 Eimer feine
gewaschene Mandeln waschen 4 Löffel
bittern sind.

Gepöckte Fische (Erl. Wille)

4 ganze Fische 4 Eimer Pfeffer Zuckern
in 2 Eimer Pfeffer Mehl. Fische in Zuckern
hüpfen waschen, sehr waschen, dann
Mehl waschen in einem Gefäß
mit dem Salzblatt bestreuen in
gepulvertem feinem Pfeffer zu pulvern
dann Pfeffer mit dem Salz
bestreuen so lange sie waschen

frisch sind Rhein Weizen.

Sanct Martini 1 Ert. Wille

1 ro Weizen wird zur Halbe gewaschen.
Dann reibt man ihn feinst mit
1 Löffel Zucker in 1 Löffel Wasser.
Es werden 10 Eier in 1 ro Wasser
in 1 ro Misch reibt. Dann kommt
der Teig in eine Blechform und
ist mit Papier bedeckt in Wasser
beispielen ist.

Wine Sauce.

Ein ro Wasser wird kochend in Wasser
sofort gekocht. Dann reibt man einen
guten Teelöffel Rindfleischsaft hinein
läßt es abkühlen und gibt Wein
in Zucker nach Geschmack hinzu.

Stachel Fei (Sol Wille)

Den Boden der Töpfel legt man
mit feinem geschnittenen Asphal. ein. Et
etwas Mehlzucker darüber, in feiner
Zucker darüber. Man macht man
einen Teig von $\frac{1}{2}$ re Mehl 12 Löff
Zucker, $\frac{1}{4}$ re Zucker 2 Eigelb, et
was abgeriebenen Zitronenschale
in ein wenig Wein. Es kommt ihn
mit fe in 10 Min. bei mäßiger
Feuer $\frac{3}{4}$ N. backen

Klöse zu Feigkugeln (Sol W)

6 Löffel Mehl, 4 Eigelb, 12 Löffel Mehl
in 1 Löffel Zucker, backen man mit
einem Löffel Zucker. Ab, bis die
Masse in einer Töpfel mit 3 Eigelb
backen. Man die Klöße mit einem
Löffel in Wasser für in Wasser

Kornillensauce. (Fert. Wille)

3 Liter 2 1/2 Tassen Milch & 1/2
Zucker in 1/2 Liter Kornilla verwandelt
werden. In dem Saft abgekoch-
t, bis es abgekocht ist. Dann noch 1/2
Liter Milch zugeben. Gibt noch 1/2
Liter.

Wisch.

1/2 Liter 3/4 - 1 Mt. in 1/2 Liter
Saft verwandelt

Befruchtete

1/2 Liter 3/4 - 1 Mt. in 1/2 Liter
Saft verwandelt. Dann noch
1/2 Liter 3/4 - 1 Mt. Befruchtete
1 1/4 Mt.

Gamb. 2 1/2 Mt. gefüllt 3 Mt.
jüngere Gamb. 1 1/2 Mt. befruchtete
1 1/4 - 1 1/2 " "
Gamb. 3/4 Mt. "

Gemüse

Alle Gemüse kocht man mit kochendem Wasser auf. Neue Linsen kocht halt auf. Je älter sie sind desto länger kocht. Dieser muß nach der Größe $\frac{1}{2}$ - 1 Hl. kochen.

Erbsen

wissen wenn es ganz grün ist $\frac{1}{2}$ Hl kochen, wenn älter 1 Hl.

Große Bohnen als Gemüse.

Die großen Bohnen werden in kochendem Wasser $1\frac{1}{2}$ - 2 Hl. gar gekocht. Dann auf ein Sieb gegossen in Holz oder gestrichelt.

Dann wird Linsen mit etwas Mehl gespritzt mit Lorbeer oder Milch angerichtet in Linsenbrühe angerichtet.

Kartoffelklöße

Kartoffeln die einen Tag vorher
gekocht worden gariren, dann kommt
• Salz, Mehl u. für feigen. Laß die Masse
gut zusammen fall. mit Gefirnolgan
ist kommt feigen.

Apfelsinen Creme

6 Apfelsinen u 1 Liter von Saft zu
1/2 Liter Sytografen, 10 Scheller Gelatine
nach Gipsman. Saft gekocht

Paradies Pudding

1/4 lb Schwarzbrotkrümmen 1/4 Liter
1/4 lb Zucker 4 Eier geschitten Apfel
4 Eier wird zusammen gerührt.
Dann in Form 1 1/2 lb Kuchen (Bismarck)

Brotpudding

1/2 lb Weißbrot wird in Wasser ge
weicht mit 1/4 lb Zucker über dem
Feuer gerührt wenn abgekühlt 10
Eierbutter zimmt. Karamell

1 Liter abgewaschen in Zucker
nach Geschmack. Den Syrup der ferner
in Kist die Masse $1\frac{1}{2} : 2$ Ml.

Süß oder Miniprice.

Mehlspeckling

$\frac{1}{2}$ a guttes Maß. $\frac{1}{4}$ a Zucker wird
mit $4\frac{1}{2}$ Tassen Milch oder ferner
abgewaschen. Nach dem Abkochen 8 fj.
darker Lärung in einem Kist
in einem ferner. Dann den Syrup
der ferner. $1\frac{1}{2}$ Ml. Kofen.

Reispeckling

$\frac{1}{2}$ a Reis mit Wasser eingekocht
dann in Milch oder gekocht mit
 $\frac{1}{4}$ a Zucker eingekocht in Abkochen
10 fj gelb auf jedem einen Löffel
Zucker eingekocht. Nach Lärung
die Masse muss fallen. Dann
den Syrup der ferner ferner. In einem
Kist, in 10 fj 2 Ml. Kofen.

Mandel Pudding

$\frac{1}{2}$ lb. Quark wird mit $4\frac{1}{2}$ Tassen
Milch in $\frac{1}{4}$ lb. Zucker über Feuer ab-
gerührt. Nach dem Abkühlen gibt
man 9-10 Eigelb hierzu Zucker in
Gussform nach Geschmack. Dann
25-30 Nüsse oder wenigere Früchte
hierin gefastet hinzu n. kann man
Nüsse oder Früchte

Butterkuchen

~~$\frac{3}{4}$ lb. Butter 2 lb. Zucker, 4 Eier, 1 Tasse
mit 1 Tasse Mehl~~

Schwarzwurste.

Obst Zucker oder Mischbeig soll
man eine Pfanne mit dem
Brand Feuer bestreicht ihn mit Eigelb
und backt ihn gelb. Ist er abge-
brannt füllt man die Pfanne mit
Saft oder Gulasch

Lincolner Bisquit

4 Ecker mit Zucker vermischt dann
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl u. $\frac{1}{4}$ lb geschnitten
Lichter feine der Ecker der feine
u. in eine aufgeschneidene Form
geben.

Kleine Lebkuchen

$\frac{3}{4}$ lb Zucker zu Ecker mischen $\frac{1}{2}$ lb
Zucker 2 feine stark Zimmt gewirten
Zitronenschale feig mischen dann
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl hinzugeben. Gussion
werden Lichter gemacht auf in
die Platte gedrückt mit Zucker u.
Zimmt bestreuen. Gut gelb backen.

Bismuthkaffee zu Kuchengüssen

Leichte Marmelade

$\frac{1}{2}$ lb Milch wird mit einem Hink Ranz
durch Zucker Salz ein Hinkfein Lichter
u. $\frac{1}{4}$ lb Bismuth ganz gekocht. Dann das
Ecker von 1 2 feine. Gutes kann auf
Lichter gebacken werden.

von 8-9 fne misst ungefähr 180 ge-
funden Zucker und etwas gelbes
Wasser. Der Zucker ist sehr fein
und die Feinheit, wie sie sich mit
einem Sieb aus dem Sieb gesiebt
kann sie in mäßiger Hitze schmelzen.
Man kann dann auf einem mit
Zucker bestreuten

Ein. Willk. Schokolade Plättchen.

12 Lb. Zucker 1/4 d. gewaschenen
Zucker, 4 Lb. feines Mehl in
4 fne misst zu einem feinen Mehl
zusammen gesiebt und mischt
dann einen Teig aus einem
fein bestreuten Plättchen gesiebt
mit Mehl zu einem

Mischung. Ein. Willk.

1/2 d. Mehl 1/4 d. Zucker etwas feines
bestreuten Mehl, einen wenig
Rühr. Dann 1/4 d. Zucker 1 1/2 d.

zerhacken gemischt. Gut mit gewell-
tem Leinwand bestrichen.

Blätterteig. (Viel Malt).

$\frac{1}{2}$ n. Mehl, $\frac{1}{2}$ n. Butter, das Mehl
wird mit kaltem Wasser ~~gemischt~~
vermischt auf ein Handtuch auf-
gewellt in Butter fein geseigt.
alle vier Stücken zusammen ge-
legt u. mit gewelltem $\frac{1}{2}$ Mehl be-
streut, dann wieder auseinander-
gelegt, dann Mehl bestreut
u. das Ende ist zum Aufrollen
fertig.

Butterbrot

Butterbrot in Butterbrot
mit Salz gemischt, gut ge-
backt ist.

Königs Kuchen

1 lb Butter zum Vorne gewogen
dann 5 Eier mit einem Schöpfel Zucker
noch 10 Eier gewogen füllt 1/4 Mehl
1/4 lb ~~Honig~~ Löwenzahn, 1/4 lb Mehl,
falsch Zucker füllt Mehl dazu gemischt
in 10 Minuten. Man
kann auch 10 Eier mit 1/2 lb Zucker
dazu geben.

Kartoffelkuchen

1 lb Kartoffelmehl 1/2 lb Butter
200 gr Zucker 3 Eier. Zucker zum
Vorne gewogen. Mehl untergewogen
für 10 Minuten zu 10 Minuten
mit Zucker untergemischt. 20
Minuten, 1/2 lb Mehl gemischt
Weißbrot 1/2 lb Mehl 1/2 lb Zucker
10 Minuten.

Kleine Plättchen

$\frac{1}{2}$ ad Strich, $\frac{3}{4}$ ad Maß. 3 farr $\frac{1}{2}$ re
Süßes Lakon an der in Tafel.

Lacoste Lapt.

Lacoste an der immer mit
Cipeln an der. Meistens immer
man soll Lacoste an der in fall Cipeln
ad $\frac{1}{2}$ re ~~Korn~~ an der in der
in der in der in der in der
in der in der in der in der

Lacoste Lapt.

fall Lacoste an der in fall Cipeln an der
an der an der an der an der in
in der in der in der in der
in der in der in der in der

Gephardt Gomb.

sein jungen Gomb an der an der
an der an der an der an der
an der an der an der an der
an der an der an der an der

Porcelain fügen
Aufschrift

Die Aufschrift wird geringigt
eingeschnitten. Ist sie schon
gar worden. Vor dem Ansetzen
gibt man etwas Wasser fügen
u. verquirlt $\frac{1}{8}$ Ltr. Wasser mit
1. Teelöffel Mehl.

Especially gut ausseht.

~~100 gr~~ 100 gr. Zucker 100 gr
Zucker 500 gr. Mehl 2. ganze
Eier 2 Teelöffel Mehl u. 2
Teelöffel Wasser. In Fett
backen.

$5\frac{3}{4}$ A. R.

Falkner Karsier (Kente Kark)

Matzjes Zwinge werden abgezogen, abgeteilt,
abgeschnitten u. mit gewürzten Syrk u.
Zwischel fein gemischt. Dann etwas Zitronen-
saft u. Pfeffer damit abpfeuern. Symmet
für zu Brot oder auch zu Bratkartoffeln

Fortsetzung von Kriegsbrot.

Form hin, u. wieder angeteilt
guten lassen. Dann mit Milch oder
Sahne mischen. In 1 1/2 St. bei mäßiger
Hitze backen.

Reispüddling.

Der Reis muß möglichst am Tage vor
für angesetzt werden, damit er
ganz erkaltet ist wenn er zum Püddling
verarbeitet wird. Man quält 250 gr.

Reis mit 1 bis $1\frac{1}{4}$ Ltr Milch und wenn
man will 90 gr. better Butter ansetzt.

Nach dem feigeln mischt man 5-7
Eiweiße, abgewaschen Zitronensaft,

100 - 125 gr. Zucker nach Belieben auch

125 gr. zerriebene Krone dazu.

Zuletzt den geschlagenen Eiern der
für. Füllt die Masse in die mit

Butter bestrichen, mit gewickelten
Tannenzweigen besetzte Form, verpflegt

sie gut und setzt sie in Wasser.
kocht $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Man

gibt Weintrauben dazu u. verzehrt
sie mit zerhacktem Obst, mischt

man in kleinen Portionen serviert.

fin) Plätzchen (Tante Ottilie)

$\frac{1}{4}$ d. Lutter. $\frac{1}{2}$ d. Mehl. $\frac{1}{4}$ d. Zucker
knapp 1 Ei. -- Den Teig gut kneten
einander kneten. Dann eine Kugel
rollen lassen. Dann kleine Plätzchen
formen mit finger d. Zucker
oder feigelt d. Zucker bestreuen. $\frac{1}{2}$
Mantel oder 4 kl. Kugeln in
der Mitte hinein tun d. feigelt
gelblich backen.

Hartstoffsalat (Tante Marie)

2 feigelt mit Salz, Pfeffer, Essig.
Dann rollen. Dann die Hartstoffs
fingern spinnen. Lutter in Zucker
gar kochen. Dazwischen rollen.
Immer fleißig rollen bis es
eine Art Marzipan wird. Dann

auf Wasseranstellt stellen. Daß
es gut wird werden.

Morrell'sauce (von Grotz).

Litter n. Mist pferden lassen. Leillon
angehen. Lorinden finnen. Morrell
gewirten dazu. Thes Zitronensaft n.
Zucker mit einem Eigelb. aber nicht
Porjen lassen.

Ragü'sauce.

Litter n. Mist bräunen Leillon
anbräunen Lorbeerblatt. fein geschnitt
Zwiebeln. Pfefferkörner Salz. Zitronen-
saft. Rosinen fein geschnitten Mandeln
und Thes Zucker.

Leimige Krüsen (H. Hilman)

3 1/2 Pf. 1 1/2 Zinkor 1 1/2 Krüsen
1/2. Lutter 1/2 1/2 Kinnak 1 Zitrone
5 Pf. Lutter 3-4 Löffel Lutter
Katz. - Gieß mit kochender Flüssigkeit
in einen Kessel. Füll eine Zitrone
mit kochender.

Kartoffelkrüsen. 1/2 1/2 Kartoffel
pulver, 150 gr. Lutter, 1/4 1/2 Zinkor,
2 Pf. 3 Löffel kalte Milch, 1/2 Pkt.
Backpulver. Gießen auf Gipsmark.

Haferflockenplättchen. 3 Tassen Hafer-
flocken, 1 Tasse Zucker 1 1/2. Mehl
100 gr. Butter 2 ganze Eier 1 Pkt.
Backpulver.

0000

Weiße Kirschen (Mittler Lunge)

2 rd Mehl
1 " Zucker
 $\frac{1}{2}$ " Butter
3 Eier
 $\frac{1}{4}$ rd Kirschen
 $\frac{1}{4}$ " Mandeln
10 Pf. Rosmarin
5 " Zitrone
2 Zitronen (Saft)
10 Pf. Kardamon
Abend vorher ansetzen.

Heurysen

1 rd Mehl, 2 Eier $\frac{3}{4}$ Ltr
Milch, etwas Salz, Zucker
ii. Zitronensaft
10 gr. Hefe

Das Weiße zu Tispen

Tanka Gorkh

Lovanna Kinsman

4 Maf

1 " Zink

3/4 gyl. Bändis

1. Bänderpöng

1. Litter

1. Kymalz

1/4 50 P Mandeln

20 " Kinkontu

15 Gr. potkappa

5 " Jorffoon

Allt Ball aivvifan, vaf
Linn anivollen.

Charteuse

- | | |
|----|--------------------------|
| 11 | Gr. gstr. Pommernzypfeln |
| 10 | " trippz Zitronenzypfeln |
| 15 | " Nalben |
| 5 | " ganzen Bänsel |
| 2 | " Nalbenzypfeln |
| 10 | " gstr Bänsel |
| 2 | " Nalbenzypfeln |

Alles zusammen wird mit 2
 Ltr Weinspiritus und $\frac{3}{4}$ Ltr
 Wasser 5-6 Tage eingestellt in
 ein verdichtes Gefäß. Dann
 wird ein feines Sieb oder
 Tuch filtriert und mit 2 Ltr
 Zucker der vorher in Wasser
 ($\frac{1}{2}$ Ltr) aufgelöst ist und
 aufgekocht ist vermischt. —
 so gibt ungefähr 6 Weinflaschen
 voll.

Kyokolanturtabletten.

Zwei Kistchen

$\frac{1}{2}$ lb gewaschen Kyokolant

$\frac{1}{2}$ Lutter oder Palmir

$\frac{1}{2}$ Zucker

4 ganze Eier

Lutter wird zur Hälfte gewaschen.
Dann nach und nach die
ganzen Eier dann Zucker
und Kyokolant dazu gerührt.
Mit Mandeln bestreuen.

Roher roter Johannisbrotsaft

Auf 10 lb ausgepressten Saft
1 gr aufgelöstes Kalizyl. Damit
gut durchrühren. Den Saft 2
Stunden stehen lassen. Rührt oft
umrühren. Rührt ein Teil hin in
in Flaschen füllen. Kalizyl oben
auf und mit Papier zubinden.

Rhabarberwein

1 Ltr Rhabarber wird in
Würfel geschnitten u. mit
2 Ltr. Rosmarin Wasser u. $\frac{1}{2}$
Zitronen 4 Tage zugen lassen.
Dann durchfein durch 1 Ltr
Saft $\frac{3}{4}$ u. Zucker gut durch-
rühren. Dann 4-6 Wochen
gären lassen u. auf Flaschen
zugen.

Syrupus Plöß

2 Tassen Mel
2 Tassen Milch
4 Ltr abgekochten
Lutter u. Holz

Zündinbart. Fr. Wiborg.

4 W Maf

1 Ltr Kaphur

$\frac{1}{4}$ W Zünder

$\frac{3}{4}$. Lüttw

40 Gr. Hele

6 figalt oder 2 ganze
für die Lüttw zündet
kalt Lötlöfeln. Den
Feig tüchtig pflegen.

Safrflorbrunnabrunn.

100 Gr. Zünder

100 . Lüttw

200 . Florbrun

gefälfen Zündlöfeln
Zündlöfeln ab was zu
brunnpfeln

Kjörnkälla Fol. W.

$\frac{1}{4}$ 10 Litter

$\frac{1}{4}$. Mjöl

$\frac{1}{4}$. Vassur anif den
Finner abbarben, gitt 4
fir. Zitronensyde oder
stwad Dardamom dazu.
Man setz fir mit einem
Löffel auf die Platte, und
bäckt fir in einem rost
fißem Ofen.

Pörsjöen (Fide)

1 Kaff Mily, 1 Kaff Mjöl
mit einem Hück Litter
stwad Zinker ii. Kätz ab.
barben. Dann 3 fir ganz
züßlagen, stwad Darda-
mom ii. Zitronensyde

und Rosinen hinzü thun und
etwas Hartgüth. Mit einem
Eßlöffel in heißes Symply
kochen.

Trinken mit Hartgüß.

$\frac{1}{2}$ 10 Eßlöffel Mehl

$\frac{1}{4}$ 1 Zücker 150 Gr. Lutter

2 ~~X~~ für 3 Löffel kalte Milch

$\frac{1}{2}$ 2 Hartgüth. Gewürz
nach Geschmack.

Zum Güß

3 Löffel Hart und 100 gr. Zücker

Mirbe 2

320 Gr Lutter 190 Gr. Zücker

1 Ei Eaville 420 Gr Mehl.

1 Hartgüth.

Nippolade - Forts

$\frac{1}{4}$ rd Lutter
 $\frac{1}{2}$ " Zucker in 3 feine
pfannig reifen. Dann
 $\frac{1}{2}$ Tasse Milch in. $\frac{1}{2}$ rd Mehl
 $\frac{1}{2}$ Pk. Backpulver. In einem
einfachem Backofen backen.

Nippolade

4 Eier $\frac{1}{2}$ rd Zucker
 $\frac{1}{4}$ rd geriebenen Nüsse
1 halbes Pfund Kartoffelmehl
feinriß zu einem Pflaumen.

Lebkuchen (Mutter)

6 Eier
 $\frac{1}{2}$ rd Zucker
Eierwasse
 $\frac{1}{4}$ rd Kartoffelmehl
 $\frac{1}{4}$ rd Mehl
1 Backpulver

Kalz gürben

24 Hunden in Wasser
legen abbröckeln und
im Kintopf legen mit
dem nötigen Gewürz
3 Ltr Wasser 1 Ltr Essig
200 Gr. Kalz. man. w. kalts
1 Pk. Kalzyl. 10 gr
Weinstein.

Kyathumorallen

10. D. aufsteigende Körperchen
5 . Zierker
10 Pf. Kalizyl, 2 Tage
stehen lassen, in Wasser
im Glasfasser tun in
Zübinden.

Diopysli Por. Fark. Kark.

Grif 2 id Weinbierfar 2 Ltr
Wasser in. Port die zusammen
frühtig and, groß die in
frühtig die legt 2 id fruchtbar
frühtig in. stellt es an einem
frühtig Ort. Wenn es kaltet
1 Kanne Vanille (die geschnitten)
und 5 Kanne Pöge fruchtbar
am nächsten Tage wird es
eingesetzt und nach abends
24 Stunden nimmt das Gesein
fruchtbar gibt nach geschnitten
Kanne der Orat dazu. fruchtbar
für 30 Pf Weinzeit und stellt
das ganze in Wasser.

Schwarzer Johannisbrotli

2 id Trüpf 3 Klappern
Waffeln 24 Hühner Eiern
lassen Mit Kalten, Wascht
und 2 id Zücker, aufsteigen
1 Klappern. Braunt in.

Leigut.

$\frac{1}{2}$ id Lutter
 $\frac{1}{2}$ " Zücker
 $\frac{1}{2}$. Kartoffelmehl 4
ganze Eier 1 Pk. Salz.
Zücker $\frac{1}{2}$ H. süß.
Kast. in. Zücker in
Zitronen. Finanziell zu Zücker

10. Feb. Wiburg

Simmenthorwa

$\frac{3}{4}$ lb gasfervolgende, natronhaltige
Lutter, 6 Eilutter 18 Eilutter,
18 Maß. Simmenthorwa
wird 4 Krüsen, bestreut
jeden mit Eilutter, Kiesel,
Lithonupfala und
gewinnbare Mordele.
 $\frac{1}{2}$ lb Eilutterwasse mit
Vanilla stief gasfervolgende
wird zwischen jedem einzelnen
Krüsen gasfervolgende, und
kalt gestalt. Die besten
bestreut man die Krüsen
weggen und hat
versteht den Krüsen
weggen.

Joh. Miboway

Ulfultwaka (Jap. vgl. L.)

1/4 lb Lutter 1/2 lb Zucker
6-8 Eier, 1 ganze Limone.
Lutter feinmülig reiben,
mit und mit unter
stehen. Zucker fein
und Zucker davor,
den Rest und geriebenen
Zucker der Limone, damit
den Eiweißmassen zusetzt
man geschlagenen Eiern
besser will man
geschüttelten Eigel.
1 Stunde backen in
einer Pyrexform.
Möglichst man weg
von dem Gelbweiss
backen!

160-180°

Leibensspeise.

1 Ltr Pflanzensuppe mit
Zucker und Vanille
zu Pflanzensuppe.
3 Lff Gelatine und
1 $\frac{1}{2}$ Lb Lebertran vorwiegend
geschmeckt. In einem Glas
speisen lassen.

Malsungewöhnung

1 Ltr Milch $\frac{3}{4}$ Lb Zucker
in Vanille kochen, mit
 $\frac{1}{4}$ Lb Kartoffelmehl in
8 Löffel Milch mischen,
abgerührt, nachher
pflanzensuppe geschmeckt, bis
Lösung kommen.
denn der Speise fügen
von 12 Linien hinzu.

In Formen zum Steigen
stellen. folgende Stücke
sind später darüber
gegossen. 12 Fingerringe
12 Goldschlüssel, Messer, etc.,
zuletzt noch Gipswerk,
und 1 Ringel des Rums
wirden bis tief vom
Boden aufgetragen.

Metallarbeiten.

Zu 1/4 lb Lötblei 50 gr Zinn
stark Lötblei und drei
Fingerringe bis zum ersten
Maß, um einen glatten
Ring zu verarbeiten.

3/4 lb Metall einfließen.

In einer Schmelzform,
den Boden etwas hoch

Drücklein. Läßt den Teig
stark backen. Dann
stößt man stark
Marmelade darauf,
darauf die Mandelmasse.
Diese besteht aus $1\frac{1}{2}$ lb
gewaschenen Mandeln
 $1\frac{1}{2}$ lb feinem Zucker
und 3 zu Pulver
geschlagenen Eiern.
die Marmelade muß
gut bedeckt sein.
die Mandelmasse mit
einem in Wasser
gekühlten Messer gleich
gestrichen. $3\frac{1}{4}$ St. Backzeit

Robert Tofmuidlarspost. wof.
Auf 10 th misyndvirkane
Post 1 Gornum misygalas
Salicylsäure. Gut
dünstweisen. Also Post
2 Stunden kochen lassen.
Post oft misweisen.
Also ein Pint kochen
und in Gläser füllen.
Salicylsäure misgießen
gut zukorken.

Tofmuidlarspost.
70 Tofmuidlarspost
mit 3 Ltr Wasser miskochen,
dünstweisen lassen.
Zwei zweites Mal
mit $1\frac{1}{2}$ Ltr Wasser
miskochen 1 Kl. Glas Essig
dünstweisen lassen.

1 lb. von Post mit
3 lb. Zucker aufkochen
und in Gläsern füllen.

1 lb. Zucker
1/2 lb. Zucker
4 Eierweiß.

Ayrisch

1 lb. Ayrisch werden am
Abend vorher eingeweicht und
mit 2 Ltr. Wasser eingeweicht.
Am andern Morgen wird ge-
kocht. 1 lb. Zucker dazu
25 Blatt rote Gelatine.

(Kylagraf oder
Dessertwein)

4 Eier
2 Tassen Zucker
mit 1 Tasse Kakao
 $\frac{1}{2}$ Tasse Rühr
1 Tasse Palmöl.

Hydragragum Finkling
Häff Heesch

3 figalt mit $\frac{1}{4}$ v.

zucker rüßon.

$\frac{1}{4}$ Lbr Milch mit

$\frac{1}{2}$ Hange Vanille

auf Rofen und

dann dazu rüßon.

dann die Maffe auf

Rofen dann in

einer Tefel wieder

Palt rüßon. dann

3 (Lbr) Blatt Galanitin

dazu n. ~~4~~ in fir.

pfer n. $\frac{1}{4}$ Lbr.

Hydragragum dazu.

7.1
Kaiserin

1/4 d Reis 1/2 Ltr Milch

1 Kanne Parilla wird auf

gekocht. 2 figult. 4 Blatt

Glastrum 100 gr. Zucker

unter den heißen Reisküßchen

Wenn das Ganze kalt ist.

1/2 Ltr. gepflanzte Kaffee in

nach Belieben mit Honig oder

Trüben verzieren.

Rezept aus der Hauswirtschaft.

schaflicher Ausstellung

Landroste (Franz Bäumer)

$\frac{1}{2}$ 10 Luster

$\frac{1}{2}$ " Haribzucker

$\frac{1}{2}$ " Weizenmehl

4 ganze Eier

1 Tüpfel Lackzucker

Vanille.

Luster u. Zucker zur Halb reifen
dann noch u. noch 1. ganzes Ei
u. etwas Zucker bis alles
reife ist, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

Vanille Creme

1 Paket Vanillezucker 3 Eier

75 Gramm Zucker $\frac{1}{2}$ Ltr Milch

50 " feinstes Hartmehl

oder Kartoffelmehl.

In einem emaillirten Topf reift
man das Eiweiß mit dem Zucker
u. Vanillz. pfänning u. gibt

may n. may das mit 6 Eßlöffeln
 soll Wasser angerührte Körner
 misch hinzü. zuletzt gießt man
 die Milch zü n. bringt das Ganze
 unter fortwährendem Rühren
 zum Kochen. Wenn die Masse
 einigemal aufgekocht ist, nimmt
 man sie vom Feuer läßt sie
 unter Rühren etwas abkühlen.
 n. mischt dann mit dem Eiweiß.
 before das zu streichen Eiweiß ge-
 pflagen festsch.

Lammle Plättchen

| | | |
|------------------|-----|------------------------|
| Lammle Plättchen | 1 | oder Weizenmehl |
| | 1 | " Kartoffelmehl |
| | 1 | " Zucker |
| | 1/2 | " Butter |
| | 1/2 | " Eiweiß |
| | 1 | Teelöffel Zitronensaft |

Lorbeer Marzipan

$\frac{1}{2}$ lb Zucker

$\frac{1}{2}$ " Eiweiß

1 " Mehl

1 Tasse Rahm

1 Ei 1 Teelöffel Natron

1 Messerspitze Salz

Pfefferrübe (Fr. St.)

$\frac{1}{2}$ lb Kartoffelmehl

$\frac{1}{2}$ " Mehl

$\frac{1}{2}$ " Butter

$\frac{1}{2}$ " Zucker

2 ganze frische Vanillen

1 Lorbeerzweig.

Lorbeer Marzipan

1 lb Butter 1 lb Zucker 1 lb Mehl

1 Eiweiß 1 Zitrone 1 Tasse

2 Teelöffel Lorbeerzweig.

Loraine Pfefferminze.

2 1/2 lb Mehl

1 " Butter

1/2 " Vanille

1 " Zucker

1/4 " Backpulver

Handl. Vanillin

Handl. oder Pfefferminz

Loraine Kissen (Butter Kissen)

4 lb Mehl

4 " Backpulver

1 1/2 " Zucker

1/4 " Mandeln

1/2 " Butter

1/4 " Orangenschale

20 Pf. Vanillin

20 " Handl.

5 " Pfefferminz

5 " Pfefferminz

2 Zitronen

1 lb Butter
1/2 Vanille

Lebkuchen M. Koch.

1 rd Mehl 4 Eier $\frac{1}{4}$ rd Butter
 $\frac{1}{4}$ Ltr Milch, Zitronensaft, Vanille
1 Lorbeerblätter $\frac{1}{4}$ rd Zucker, Nuss-
zu Nuss pflagen.

Lebkuchen (Kuchen Kark)

2 große Tassen Mehl (1 gut $\frac{1}{2}$ m.)
1 " Zucker
1 " Milch
70 gr. Butter, Salz, vier Zitronen
1 Ei 1 Lorbeerblätter, Nuss, Kark
gar. Butterfladen oben auf in.
Zucker, Zitronensaft in gar
baken.

Lebkuchen

1 rd Mehl 125 gr. Butter 125 gr.
Zucker $\frac{1}{4}$ Ltr Wasser, 5 gr Salz.

70 gr. gewaschen Kartoffeln 30 gr.
Leb. der fertige Teig wird mit
Butter gestrichen u. mit grobem
Zucker bestreut.

Lipentelwein

1 id. Mischl. $\frac{1}{2}$ id. Zucker, $\frac{1}{4}$ id. Butter.
5 Eier, 1 Zitrone. Eier u. Zucker
rühren dann die geschmolzene
Butter dann Mischl. 1 Stk. rühren
lassen dann erhitzen.
Plumme Brönze formen in
Zymaz Porzellan.

Fattnüsse

3 Löffel Butter 3 Löffel Zucker
3 Eier 2 Vanille Zitronenschale
Mischl. daß der Löffel darin steht
1 Messerspitze Firsschokolade.

Fortwinkeln für
Kylstücken

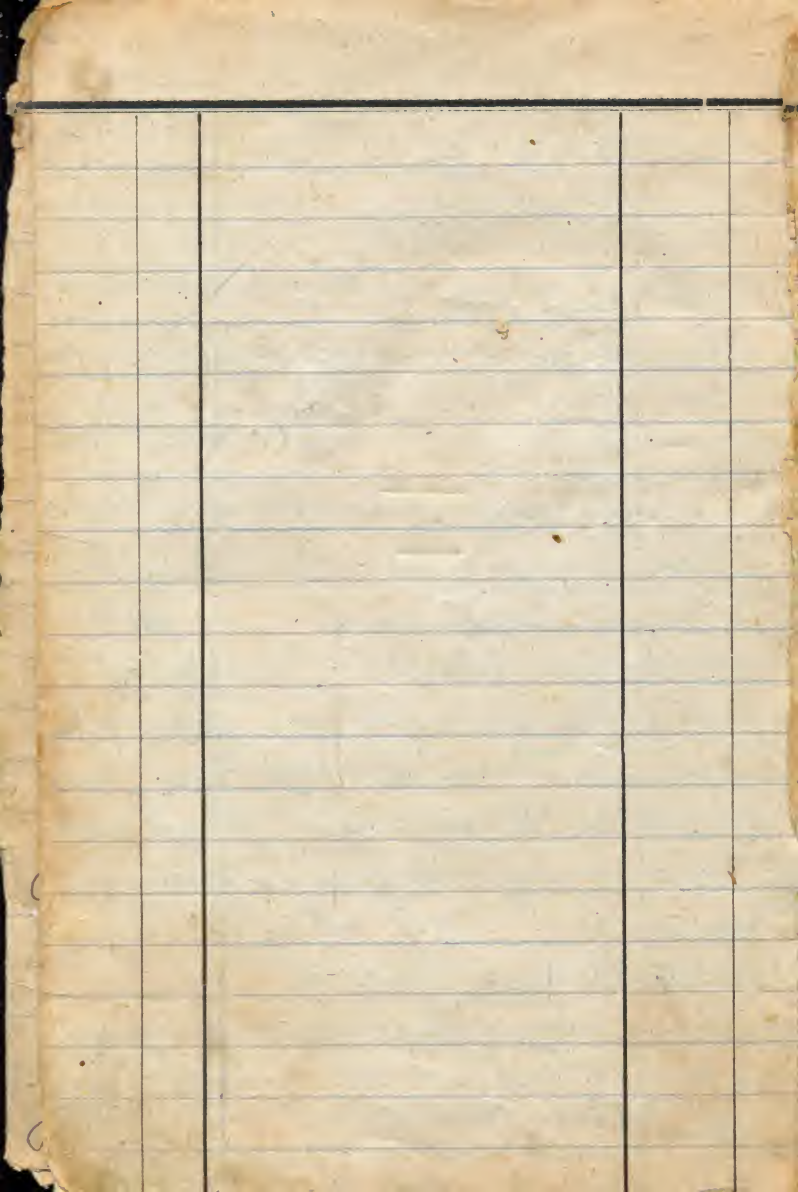
~~1/2 od Maß~~

1/4 od Maß 1/4 od Zucker

65 Gr. Zucker, 1 Kugeln

Himmelsorte.

Acis 200 gr Zucker od. Mand. 1 Ei
3 Eigelb, 200 g Zucker, Saft und
Schale einer Zitrone, 1 Backpulver u.
500 g Mehl bereitet man einen Mür-
beig. 3 Eiweiß zu Schnee. Teig dünn
ausrollen, so daß man 5 Platten erhält
(mit Torkering abdrücken) 2 zugleich
auf ein Blech legen, mit Eischnee
bestreuen, mit Zucker u. Limb u. ge-
backten Nüssen oder Mandeln bestre-
u u. gelb backen, mit Schlagobee
füllen.



Kymahy Kaffee (Trb. Pini)

2 lb Mehl
1 1/4 Zücker
1 " Kymah
3 St. Vanille

10 Gr. Pfefferkörner

Weiße Pfeffermühle (Trb. Pini)

2 lb Mehl
1 " Zücker
1 " Lutter

2 ganze für 1 St. Vanille
17 Gr. Pfefferkörner

Brügel oder Brünze (P. Zingere)

1 lb Mehl 180 Gr. Lutter
3 Pföfel Zücker 6 Pföfel
Mehl 1 Lutter, in feine
Zücker wägen.

Litgüit

4 fivr, $\frac{1}{2}$ id zinker, 2 fivr ind
2 fivr ind zitrone, $\frac{1}{4}$ id Hartoffel
myl.

Litthorvann

$\frac{1}{4}$ id Litthor, $\frac{1}{4}$ id zinker, 3 figell
Paville.

Litthorvig

1 id Myl, $\frac{3}{4}$ id Litthor, 10 fivr
löfful Wasser.

Fapvan

| | | | |
|--------|---------|--------|-----------|
| 200 gr | Litthor | 200 gr | grivvann |
| 200 | Myl | | Hartoffel |

Mirbatvigvann

60 gr. zinker
1 20 " Litthor
1 80 " Myl

3 Blöckel Feinstpfl. (feinw.)
wasser, 25 gr. Zucker. Läng.
dieses Loos formen, 1 Mt.
abgeben.

Mischgläser

Franz Kofler.

500 g. Misch, 125 g. Zucker, 150
g. Zucker 2 feine 1 Laibzucker.
2 Parille oder Zitronen. Aufsteigen
sind auf ein gefülltes Glas
setzen.

Mischzucker

Franz Kofler

50 g. Zucker 1 Tasse Zucker 2
feine 1 Tasse Misch 1 Tasse Grün
1 Tasse Misch 1 Tasse Milch
 $\frac{1}{2}$ Laibzucker. Der Misch wird
mit dem Feig verrührt.

Marmelade

Fein Gefert.

2 kg Früchte, 10 Min. Kochen

1 " Zucker dazu, 20 Min

Kochen, heiß in Gläser füllen.

Marmelade

1 1/2 Kg Apfel

1 1/2 " Birnen

1 1/2 " Pflaumen

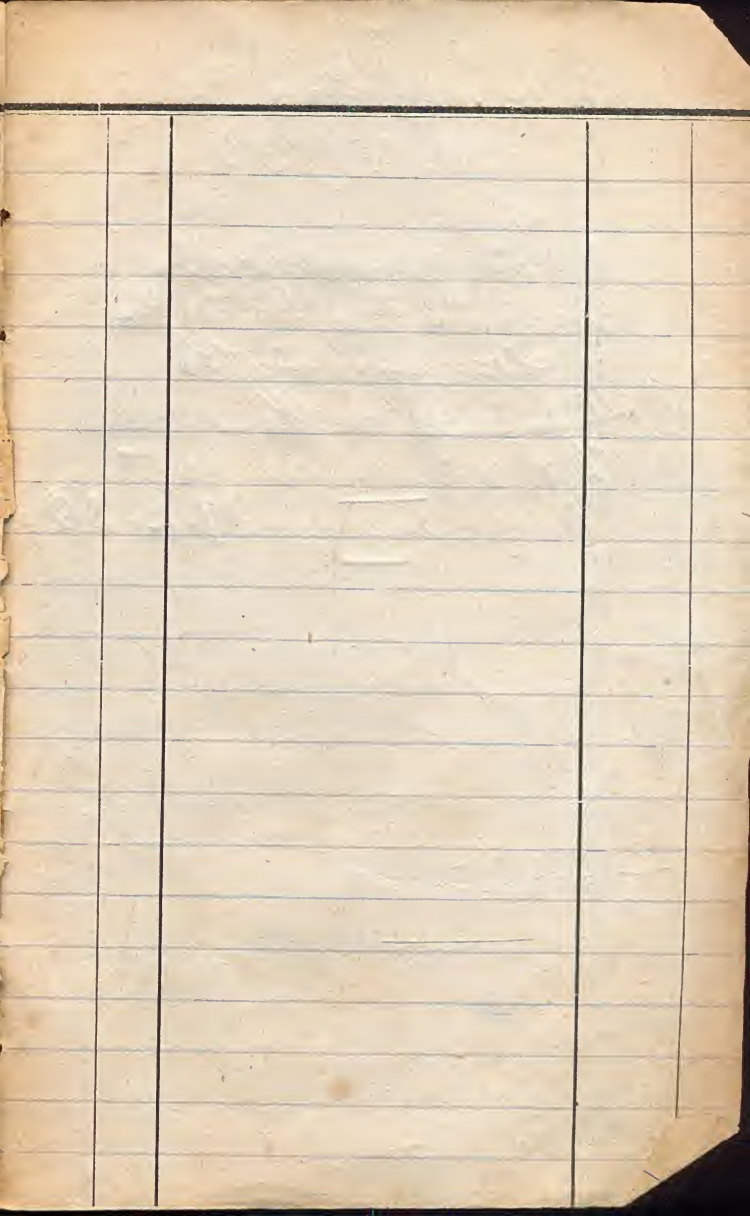
1 1/2 " Zucker

2 1/2 l Wasser

20 g Vanillinzucker

1 " Citronenschale

Apfel, Birnen gewaschen, geschält,
Kernhaus entfernt, geschnitten, Pflaumen
gewaschen, getrocknet, entsteint u. halbiert.
Wasser u. Zucker auf Stufe 3 zum Kochen bringen.



Wienste und dem Rausch
am 20. 2. 1930

6 Längswienste

3 runde Mathewienste

4 flammwienste

~~7 Längswienste~~

7 Längswienste

Gepylastet am 24. 2. 30.

Koch Rezepte

[„Pfund“ ist im Original als Pfund-zeichen geschrieben.]

[Als Mengenangabe gibt es „(für) ... Pf(ennig) ...“ das kann man nur nach Gefühl umsetzen.

Für eine genaue Umsetzung müßte man Ort und Zeit der Niederschrift kennen.]

[„Pfund“ ist, ebenfalls je nach Entstehungszeit/Ort, sicher nicht 500g.]

[1/32 (Handels-)Pfund = 1/16 (Münz-)Mark = ½ Unze = 1 **Lot(h)** = 4 Quentchen = 16

Pfenniggewichte = 32 Hellergewichte = 18 Gran

Das Lot hatte in den verschiedenen deutschen Ländern unterschiedliche Massen, die zusätzlich auch noch zeitlich verschieden waren. Es lag meist zwischen 14 g und 18 g.]

[Gest = Hefe(schaum)]

[Kanel / Kanehl = Zimt]

[hier fehlen m.E. Seiten] 5 Eier das Gelbe auf dem Feuer und den Schnee vom Feuer anrühren.

Weiße Nüsse (Frau A.[?])

2 Pfund Mehl

1 Pfund Butter

1 Pfund Zucker

4 ganze Eier

1 Loth Hirschhornsalz

1/4 Pfund Suchade

1 ([?]) Citrone

1/2 Loth Kardamom

10 Pf.[?] Mandeln

Kräppeln[?]

1 Pfund Butter zur Sahne rühren. 8 Loth Zucker, 8 ganze Eier tüchtig rühren. 1/2 Liter Milch für 25 – 30 Pf. Hefe und soviel Mehl, daß es ein lockerer Teig wird. Citrone und Gewürz nach Geschmack. Zum besseren Aufgehen 1 Löffel Rum.

Bisquit mit Gries

12 Eier, 1/2 Pfund Gries, 1 Pfund Zucker, einige bittere Mandeln und für 10 ... [?] süße.

Eigelb und Zucker werden mit dem Gries etwa 1/2 Std. lang gerührt, zuletzt den Schnee dazu.

3/4 Std. in einer Auflaufform zu backen.

Kleine Sandtörtchen

1/2 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann 1 Pfund Zucker und 1 1/2 Pfund Mehl, die Schale und der Saft einer Citrone und 1 Löffel Rum. Man setze kl. Häufchen auf ein Blech und backe sie hellbraun.

Fest-Krapfen

1/4 Pfund Butter, 3 ganze Eier, Zucker und Mehl nach Belieben. 1 große Obertrasse Milch und 1 Teelöffel Natron.

Geschwindgebackenes

1/4 Liter saure Sahne, 2 Eier, Mehl, daß der Löffel darin steht. Klöschen abstechen, in Schmalz backen, und mit Zucker bestreuen.

Rosinenbrot

2 Pfund Weizenmehl

1/2 Liter Milch

2 Eier

1 Eidi... [eigroß?] Butter

3 Eßlöffel Zucker, einige Rosinen und etwas Zitrone rührt man zu einem festen Teig, gibt wenn der Teig gut ist ein Packet Dr. Backpulver hinzu, arbeitet es gut durcheinander und formt ein Brot daraus, legt es in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, läßt es 10 Min. stehen, schiebt es in den Ofen und backt es bei guter Hitze.

Schokoladenplätzchen

3 Eiweiß und 250gr. Zucker werden 1/2 – 3/4 Std. gerührt, bis die Masse ganz [hier ist die Seite zu Ende und das Rezept geht nicht auf der nächsten weiter]

Birnen und Teig

1/2 Liter Milch und 1/2 Pfund Reismehl, etwas Salz, ...[?] Butter und etwas Zucker wird abgebacken. Wenn es kalt ist, 8 Eigelb und 4 Eßlöffel Mehl, dann den Schnee. Etwas Citronenschale und den Saft einer halben. Die Form wird mit Speckschreiben ausgelegt und 1 Pfund Birnen welche halb gar gekocht sind. Dann den Teig darüber tun, und 1 1/2 Std. backen. 1 Pfund Birnen werden zur Sauce genommen.

Schwarzer Johannisbeerlikör

3 Liter Johannisbeeren

3 Liter Wasser

3 Pfund Zucker

4 Loth bittere Mandeln 1 ... [Stück?] Vanille

1/2 Liter Franzbrantwein nach Belieben etwas Kognak

Feine Grießklöße

1/4 Pfund Butter zur Sahne rühren, dann nach und nach 4 Eier, 1/2 Pfund Grieß hineinrühren und recht lange kochen lassen, aber langsam

Kartoffel Pfannkuchen

6-7 große, ungekochte Kartoffeln werden gerieben, 2 ganze Eier, 1/4 fein geschnittene Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer. Wenn der Teig zu weich ist etwas gestoßen Zwieback. Gleich backen und servieren. Eingemachte Birnen oder Backobst dazu.

Errötene Jungfrau

Frau Mannemacher[?]

6 Eiweiß schläft man zu steifen Schau, allmählich 1/4 Pfund Zucker hinzu, den Saft einer Citrone, 4 Blätter rote Gelatine, und dann 3 Eigelb. Von den anderen Eigelb macht man eine Vanillesauce.

Schweizer Reis

Man [kocht] 1/2 Pfund Reis mit einer St. Vanille in 3/4 Liter Milch gar. Wenn es kalt ist, rührt man 1/4 Liter Schlagsahne und etwas Rum darunter. Man verziert es mit Gelee.

Kartoffel-Klöße

8 große trockene Kartoffeln, (am besten Magnum bonum) werden gerieben. 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, geschmolzenes Fett und etwas geröstetes Brot wird alles gut durchgemengt. Dann mit der Hand Klöße ausgeformt und 1/2 Std. in Salzwasser gar gekocht. Sie werden zu Ragu gegessen. Schmecken aber auch sehr schön zu Backobst.

Französischer Salat

Man schneidet den warmen Sellerie in kleine Scheiben in einem Topf mit kochendem Wasser, Stück Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Essig. Dann nimmt man Pellkartoffeln, Rotebete[?], Salzgurken und ein paar Stück saure Gurken. schneidet alles in Scheiben. Zuletzt gibt man Mayonaise darüber.

Ochsenzungenragout

Eine frische Ochsenzunge wird in Salzwasser gar gekocht. Dann in kaltes Wasser gelegt, damit die Haut sich abziehen läßt. Man rechnet 2 Stunden. Dann rührt man ein Ei dick. Frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun. Dann die Brühe wo die Zunge drin gekocht ist, etwas Pfeffer, Fleischextrakt, Salz, etwas Arrak, Saucissen[?]. eine in Scheiben geschnittene Trüffel; in Würfeln geschnittene, gekochte Kalbsmilch, einig Kapern. Dieses wird alles in die dicke kräftige Sauce getan und die auf die in Scheiben geschnittene Zunge gegossen. Kalbsmilch 1/4 Std. kochen, Trüffeln werden gewässert und gar gekocht.

Mürbeteigtorte

3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eigelb, etwas Vanillezucker. Dieses wird alles gut durchgearbeitet und dann die Hälfte in eine Springform getan. Ist die gar so kommt die andere Hälfte. Dazwischen kann man Apfelmus, Kirschen oder Johannisbeeren legen.

Schichttorte

1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 5 Eier. Die Butter zur Sahne rühren. Dann die Eierdotter nacheinander. Dann Mehl und Zucker abwechselnd hinzu. abgeriebene Citronenschale. Den Schnee schlagen und darunter rühren. Nun kann man auch von 2 Torten die Hälfte nehmen und die Schichttorte als 1. Teig und den Mürbeteig als 2. Teig, welches auch sehr schön ist.

Magdeburger Sauerkohl mit Erbsenpüree

2 Pfund Sauerkohl wird gut abgewaschen und mit Eisbein oder Schweinefleisch und einigen Äpfeln gar gekocht. Dann etwas Mehl überstreuen und mit wenig Zucker abschmecken. 1 Pfund gelbe geschälte Erbsen werden gar gekocht, durch ein Sieb gestrichen, und Zwiebeln in Butter gebräunt darüber giesen, daß es eine dickliche Maße ist. Es werden frische Kartoffeln und Zwiebelsauce dazu gereicht.

Zeitdauer des Kochens für den Kohl ungefähr 2. Stunden.

Äpfel mit Reis

1/4 Pfund Reis läßt man mit Wasser bedeckt, etwas Citronenschale und Zucker 10 Minuten kochen. Dann 1 1/2 Pfund Kochäpfel in Stücken geschnitten und auf den Reis tun. Dieses läßt man gut durcheinander kochen, bis es ein schlanker Brei ist. Sollte es zu süß sein mit Citronensaft abschmecken. Es sehr gut zu Schweinebraten und Ochsenbraten. Auch zu Schmorbraten und Bratwurst.

Spinat

Nachdem der Spinat gut verlesen und abgewaschen ist wird er in Salzwasser gar gekocht. Dann auf ein Sieb getan. Nun wird er recht fein gehackt. In einen Topf tut man Fett, Milch, etwas Zucker, klein wenig Salz und gestoßenes Brot. Damit den Spinat verrühren. Ist der Spinat fertig, so tut man zum Verzieren hart gekochtes Ei darauf.

Linsensuppe

Die Linsensuppe wird ebenso wie Erbsensuppe gekocht, nur mit einem Butterball abrühren. Und je nach Geschmackes Essig hinzutun.

Reismehl Pudding

1/2 Liter Milch, 1/2 Pfund Reismehl. Stichen[?] Butter etwas Salz u. Zucker auf dem Feuer abbacken. Dann 8 Eigelb, Saft und Schale einer Citrone 5 ...[?] Mandeln und daß zu Schaum geschlagene Eiweiß. 1. Stunde kochen. – Saft Sauce

Einfaches Weißbrot

2 Pfund bestes Weizenmehl, 1/2 Liter Milch, 5 ... [?] Hefe, etwas Citronenschale bischen Vanillezucker recht viel geschmolzenes Fett. Zucker u. Salz. Alles zusammen kräftig durchkneten. Dann den Teig gehen lassen in eine gut ausgestrichene Form tun und 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen lassen. Auch kann man Suchade hinein tun.

Mayonaise

Auf 1 Eigelb für 10 Pfennig Öl langsam zugießen. Etwas Salz, Pfeffer u. Essig.

Säuerliche Sauce für Fischfrikadellen

Butter und Mehl schwitzen lassen. Wasser oder Boullion zugießen. Saft von Citrone etwas Salz und Zucker. Boullionkapsel und zuletzt mit einem Eigelb abrühren.

Einfache billige Torte

Gestoßenes Brot wird in eine Pfanne getan, wo recht viel Butter geschmolzen ist dann wird es von allen Seiten gerührt bis es schön groß ist. Nun wird eine Springform mit Butter ausgestrichen. Zuerst kommt eine Schicht von dem gerösteten Brot ein wenig Kanel. Dann Apfelmus und ein bischen Zucker, dann wieder Brot, wieder Apfelmus und zuletzt Brot. Dann tut kleine Stückchen Butter darauf, schiebt sie ungefähr 10 Minuten in den Ofen. Wenn die Torte erkaltet ist kann man sie mit Früchten oder Gelee verzieren.

Schmalzplätzchen (B. Horns[?])

1/2 Pfund Schmalz, 1/2 Pfund Zucker,
1 Pfund Mehl, 1 Pf Hirschhornsalz
1 Packet Vanillezucker.

Wespennester (B. Horns[?])

[leere Seite]

Hachée

Übrig gebliebenen Braten oder gekochtes Rindfleisch wird fein gehackt. Dann schmort man es mit etwas Butter, Mehl und Boullion, als Gewürz gibt man gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Salz dazu. Man gibt kein geschnittene Gurken, Kapern, Weißwein oder Mardaira dazu.

Kohlrouladen

Hierzu kocht man die Blätter von Weißkohl in Salzwasser ab. Die Herzblätter hackt man und schmort sie in Butter gar, dieses gibt man zu der Fleischfarce, welche man fest in die Blätter zu Rouladen rollt, und packt sie in eine Pfanne, welche mit Butter ausgestrichen ist, gibt gebräunte Butter und etwas Boullion darüber und läßt sie im Ofen backen.

Butternüsse

1 Pfund Mehl, 1/2 [Pfund] Butter, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier, 1 St. Vanille, 1 Citronenschale, Cardamom und Hirschhornsalz.

Alles gut mit einander verarbeiten, kleine Kügelchen gerollt, auf ein Blech gesetzt, obenauf legt man eine ganze Mandel.

Gestkringel

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 128g Gest. Diesen Teig rollt man rund aus, formt kleine Kringelchen davon. Bestreicht mit Ei und kehrt sie in Vanillezucker, legt sie aufs Blech und backt sie.

Reismehlpudding

6 Qu. [Quart?] Milch, 3 Pfund Reismehl, Butter, Palmin, Eier, die Schale Saft von 3 Zitronen, Salz, Zucker und Cardamom. Nach dem Abkühlen den Schnee der Eier hinzu. Läßt ihn 1 1/2 Std.. kochen und reicht Fruchtsauce dazu.

Eierstich

Eier, Salz und Milch, Man rechnet a. Person 2 Eier, 1 Löffel Milch. die Masse wird in einer ausgestrichenen form im Wasserbade gekocht. Dann ausgesteckt in Boullion gegeben.

Butterkuchen, sehr schön

2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 loth Gest, 2 Zitronen Schale, 6 Eier, etwas Milch. Cardamom, 1/4 [Pfund?] Chorinten und Mandeln.

Blutpudding

Man kocht Hafergrütze im Wasser und läßt es erkalten. Nachdem tut man Salz, Zucker etwas Kanel, Rosinen und eine Tasse Blut daran und läßt es im Wasserbad 1 – 1 1/2 Std. kochen. Man gibt Apfelmus, geschmorte Bratkartoffel und geschmolzene Butter mit Syrup dazu.

Griespudding

1/2 Pfund Gries wird mit 1 Quart Milch und 160gr Butter unter fortwährendem rühren dick abgebacken. Nachdem Abkühlen mischt man 10 Eidotter, Zucker nach Geschmack zwei abgeriebene Zitronen und den Saft, etwas Kardamom eine Prise Salz und zuletzt den Schnee der Eier darunter lockern. 1 1/2 – 2 Std. kochen.

Götterspeise

In einer Glasschale tut man eine Schicht geriebenes Schwarzbrot dann eine Schicht gerieben Schokolade, etwas Kanel, dann wieder eine Schicht Schokolade und bespritzt die Speise mit Schlagsahne und Gelee.

Glasur

Staubzucker rührt man mit etwas Wasser aus und gießt ein wenig Arrack dazu.

Pförtchen [oder Törtchen]

1 Pfund Mehl, 4 Eigelb, 3/4 l Buttermilch, Zitronenschale, Salz und Zucker, 1 Teelöffel Natron. Zuletzt den Schaum der Eier und gleich backen.

Kartoffelpudding

3/4 Pfund abg... (kalt angerührt.)

3/4 Pfund abgeriebene Kartoffeln, 10 Loth Zucker, 2 Zitronen, Saft und Schale, 9 ganze Eier, 1 Löffel Rum. Zuerst rührt man zu den Eidottern die Kartoffeln, dann Zitronenschale und Saft, Zucker und zuletzt den Schnee. In Puddingform 2 Std. kochen.

Kokos-Makronen

1/2 Pfund Kokosmehl, 1/2 Pfund feinen Zucker, 4 Eiweis – Eiweis zu Schaum schlagen, Zucker dazu und zuletzt Kokosmehl. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufsetzen.

Schokoladekuchen

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 6 Eier, 1/2 Pfund geriebene Schokolade, 80 Gramm Kartoffelmehl, 1 [?]löffel Backpulver. Zubereitung, Butter, Zucker und Eigelb werden recht lange gerührt, dann die Schokolade und Kartoffelmehl langsam zutun, zuletzt den Schnee der Eier. 1/2 bis 3/4 Stunde backen. Der Kuchen muss etwas feucht bleiben
von Fide

Kriegsbrot, halb Weizen und halb Roggenmehl (von Mutter.

Zutaten: 3 Pfund Mehl, 10 Pf Hefe, 1/2 – 3/4 Ltr. Milch, etwas Salz und Zucker.
Hefe wird mit etwas Zucker u. Milch warm gestellt bis er geht. Dann zu dem Mehl tun, die etwas erwärmte Milch u. Salz u. Zucker hinzu. Dann tüchtig kneten u. gehen lassen. Nachdem nochmal wieder durch kneten, in eine [ab hier auf Scanseite 24] Form tun, u. wieder augenblick gehen lassen. Dann mit Milch oder Eigelb überstreichen u. 1 1/2 Std. bei mäßiger Hitze backen.

Himbeermarmelade (Frl. Wille.

1 Pfund Johannisbeersaft und 2 Pfund gute Himbeeren werden gut gar gekocht. Dann 3 Pfund Zucker welcher vorher naß gemacht worden ist, darin auflösen. Wenn es dann dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

Johannisbeergelee (Frl. Wille.

Die Johannisbeeren werden gut durchgequetscht. Dann mit wenig Wasser wird der Saft zu Feuer gebracht u. Wenn es gut gekocht hat, durch ein Tuch laufen lassen. Dann wird wieder 1 Pfund Saft u. 1 Pfund Zucker zusammen gekocht. Fleißig den Schaum abfüllen u. wenn er dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

Omletten (Frl. Wille.

Eigelb wird kräftig geschlagen mit etwas Salz, Zucker, Kardamom, geriebene Zitronenschale und ein wenig Kartoffelmehl. Dann den Schnee dazu u. in einer Pfanne Backen. Einen Augenblick im Ofen backen lassen. Dann mit Gelee oder Früchten füllen u. Zucker bestreuen.

Apfel Gelee (Frl. Wille)

Unreife Äpfel werden nicht abgeschält in 4 Teilen geschnitten, vom Kernhaus bereit und mit soviel Wasser daß sie eben bedeckt sind ausgekocht. Auf ein Tuch durch laufen lassen u. 1 Pfund Saft 2 Pfund Zucker welcher naß gemacht worden ist, aufkochen lassen, bis er dick vom Löffel fließt. Dann in Gläsern füllen. Mit Citronensaft abschmecken.

Ragout von Schweinsgehirn

Ein paar schöne große Hirne werden gewässert, sauber und vorsichtig gewaschen, von Häuten und Äderchen und in Wasser mit einigen geschälten Zwiebeln, Pfeffer, Salz und etwas mildem Essig gargekocht. Inzwischen dünstet man 2-3 Löffel Mehl in Butter gelb, verkocht diese Einbrenne mit etwas von der Hirnbrühe, fügt etwas Weißwein u. Citronensaft dazu, gibt das in Stücke zerteilte Hirn hinzu, läßt es ganz leise darin aufkochen, schmeckt es ab und zieht die Sauce mit 2 Eidottern ab. Man kann das Ragout in Blätterteigrand anrichten oder man umkränzt es einfach mit mit in Butter gelb gerösteten Weißbrotschnitten.

Eiersalat mit Schnittlauch

Man kocht einige Eier hart, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, trocknet sie ab, hackt sie fein und tut sie in eine Salatschüssel, giebt fein gehackten Schnittlauch, etwas Oel, milden Essig, Salz und Pfeffer vermischt.

Pikante Eier Kartoffeln

Kartoffeln werden gekocht, abdämpfen, geschält und schnell in Scheiben geschnitten. Dann zerläßt man Butter in einem Topf, läßt 1-2 feingeschnittene Zwiebeln u. etwas gehackte Persilie abdünsten, würzt mit Pfeffer u. Salz, schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie u. läßt sie ein Weilchen durchziehen. Dann schlägt man ungefähr 4 Eidotter mit 3-4 Eßlöffeln mildem Essig, gießt dies über die heißen Kartoffeln, schwenkt alles über dem Feuer bis es heiß geworden ist u. richtet schnell in einer erwärmten Schüssel an.

Tortenteig (Frl. Wille)

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Pfund Mehl davon etwas Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, Backpulver, [.....] füllen

Vanille Plättchen (Frl. Wille)

3 Eier, 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Pfund Weizenmehl, 1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Schmalz, 10 Pf Vanille, 1 Teelöffel Hirschhornsalz.

Schneebälle (Frl. Wille)

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Wasser, 1/4 Pfund Butter abbacken, dann 8 Eier hinzu, rührt die Masse bis sie recht schön eben ist. Zucker, Kanel u. Kardamom. Kleine Häufchen auf die Platte backen u. vor dem Anrichten mit Schnee füllen.

Mackronen (Frl. Wille)

7 Eiweiß leicht zu Schaum schlagen, mit 1 Pfund feingesiebttem Zucker so lange gerührt bis es schön weiß und dick geworden, dann 1 Pfund feingeriebene Mandeln wovon 4 Loth bittere sind.

Gefüllte Tüten (Frl. Wille)

4 ganze Eier, 4 Ei schwer Zucker u. 2 Ei schwer Mehl. Eier u. Zucker tüchtig rühren, recht lange, dann Mehl darunter u. kleine Häufchen auf fein Backblech, back sie in ziemlich heißen

Ofen zu schöner Farbe. Schneidet sie vom Blech loß u. dreht so lange sie noch heiß sind kleine Tüten.

Sandtorte (Frl. Wille

1 Pfund Butter wird zur Salbe gerührt, dann verrührt man ein Ei mit 1 Löffeln Zucker u. 1 Löffel Puder. So werden 10 Eier u. 1 Pfund Puder u. 1 Pfund Mehl verrührt. Dann kommt der Teig in eine Blechform welche mit Papier belegt u. Butter bestrichen ist.

Wein Sauce

Etwas Wasser wird [mit] Canehl u. Citronenschale gekocht, dann rührt man einen halben Teelöffel Kartoffelmehl daran, läßt es eben aufkochen u. gibt Wein u. Zucker nach Belieben hinzu.

Apfel Pei (Frl. Wille.

Den Boden der Schüssel legt man mit feinen geschnittenen Äpfeln, gießt etwas Weißwein darüber, u. streut Zucker darüber. Nun macht man einen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eidottern, etwas abgeriebene Zitronenschale u. ein wenig Rum. Bestreicht ihn mit Ei u. läßt ihn bei mäßiger Hitze 3/4 St. backen.

Klöße zu Fruchtsuppe (Frl. W.

6 Löffel Mehl, kleine Tasse Milch u. 1 Löffel Zucker, backe man mit einem Löffel Butter ab, tun die Masse in einer Schüssel rühren, 3 Eier daran. Steche die Klöße mit einem Löffel z. koche sie in Wasser.

Vanillesauce (Frl. Wille

3 Eier, 2 1/2 Tassen Milch, etwas Zucker u. etwas Vanille werden {werden} über dem Feuer abgeschlagen, bis es eben vor dem Kochen ist. Wenn nach dem Erkalten zu dick, gibt man Milch dazu.

Wild

Hasenbraten 3/4 – 1 Std. Die Läufer etwas länger

Rehrücken

Bei langsamer Hitze braucht der Rücken eine Stunde. Wenn er sehr zart nur 3/4 Std. Rehkeule 1 1/4 Std.

Gans 2 1/2 Std. gefüllte 3 Std. Junge Gans 1 1/2 Std. braten

Enten 1 1/4 – 1 1/2 Std.

Tauben 3/4 Std.

Gemüse

Alle Gemüse setzt man mit kochendem Wasser auf. Nur Blumenkohl kalt aufsetzen weil der leicht entzwei kocht. Dieser muß nach der Größe 1/2 – 1 Std. kochen.

Erbsen

Müssen wenn es ganz junge sind 1/2 Std. kochen, wenn älter 1 Std.

Große Bohnen als Gemüse

Die großen Bohnen werden im kochenden Wasser 1 1/2 – 2 Std. gar gekocht. Dann auf ein Sieb gegossen u. Salz über gestreut. Nun wird Butter mit etwas Mehl geschwitzt mit Boullion oder Milch ausgerührt u. Bohnenkraut anetan.

Kartoffelklöße

Kartoffeln die einen Tag vorher gekocht, werden gerieben, dann kommt Salz, Mehl u. Eier hinzu, daß die Masse gut zusammen hält, auch geschmolzenes Fett kommt hinzu.

Apfelsinen Creme

6 Apfelsinen u. 1 Citrone den Saft zu 1/2 Ltr. Schlagrahm, 10 Blätter Gelantine, nach Geschmack Schale gekocht.

Paradies Pudding

1/4 Pfund Schwarzbrotkrumen, 1/4 Corinthen, 1/4 Pfund Zucker, 4 fein geschnittene Aepfel, 4 Eier wird zusammen gerührt, dann in Form 1 1/2 Std. kochen (Scherrysauce

Brotpudding

1/2 Pfund Weißbrot wird in Wasser geweicht mit 1/4 Pfund Butter über dem Feuer gerührt, wenn abgekühlt 10 Eidotter, Zimmt, Cardamom, 1 Citrone abgerieben, u. Zucker nach Geschmack. Den Schnee der Eier u. kocht die Masse 1 1/2 – 2 Std. Frucht oder Weinsauce.

Mehlpudding

1/2 Pfund gutes Mehl, 1/4 Pfund Butter wird mit 4 1/2 Tassen Milch über Feuer abgerührt. Nach dem Abkühlen 8 Eidotter, Corinthen u. etwas Suckade u. Gewürz hinzu. Dann den Schnee der Eier. 1 1/2 Sd. kochen.

Reispudding

1/2 Pfund Reis mit Wasser beigesetzt. Dann in Milch gar gekocht, mit 1/4 Pfund Butter durchgerührt u. abkühlen. 10 Eigelb auf jedem einen Löffel Zucker verrührt, etwas Canehl, den Schnee der Eier hinzu. In Form tun u. läßt ihn 2 Std. kochen.

Mandel Pudding

1/2 Pfund Gries wird mit 4 1/2 Tassen Milch u. 1/4 Pfund Butter über Feuer abgerührt. Nach dem Erkalten gibt man 9 – 10 Eigelb hinzu, Zucker u. Gewürz nach Geschmack. Dann 25 – 20 Minuten nebst einigen süßen fein gehackt hinzu u. dann den Schnee der Eier. [1 1/2 – 2 (?) Std. kochen]

Butterkuchen

[unvollständiges Rezept, von der Autorin gestrichen]

Schaumtorte

Aus Blätter oder Mürbeteig rollt man eine Platte dünn aus, den Rand dicker, bestreicht ihn mit Eigelb und backt ihn hellgelb. Ist er abgekühlt füllt man verschiedene Früchte hinein oder Gelee schlägt das Weiße

[Seitenfolge komisch. im Scan übernächste Seite (rechtes Blatt von Seite 21) passt zum Rezept, darum dort weiter]

von 8-9 Eier, mischt ungefähr 180 gr. feinen Zucker und etwas gestoßene Vanille darüber, streicht den Schnee über die Früchte, verziert sie mit Eischnee durch eine Tüte gespritzt, backt sie in mäßiger Hitze hellbraun. Man kann dann auch wieder mit Gelee belegen.

[weiter linkes Blatt von Scan Seite 21]

Einfacher Bisquit

4 Eidotter mit Zucker verrührt, dann 1/2 Pfund Mehl u. 1/4 Pfund geschmolzenes Butter ferner den Schnee der Eier u. in eine ausgestrichene Form getan.

Kleine Teekuchen

3/4 Pfund Butter zur Sahne rühren, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier etwas Zimmt, geriebene Zitronenschale, kräftig rühren, dann 1 Pfund Mehl durchgemischt. Hiervon werden Blätter gemacht auf eine Platte gedrückt mit Zucker u. Zimmt bestreuen. Hell gelb backen.

Reismehlkloß zu Kirschensuppe

Tante Marie

1/2 Ltr. Milch wird mit einem Stück Vanille, etwas Zucker, Salz, ein Stückchen Butter u. 1/4 Pfund Reismehl gar gekocht. Dann den Schnee von 1-2 Eiern, Eigelb kann auch darunter gerührt werden.

[weiter rechtes Blatt Scan Seite 21]

Chocoladen Plättchen (Frl. Wille)

12 Loth feinen Zucker, 1/4 Pfund geriebene Chokolade, 4 Loth feines Mehl u. 4 Eiweiß zu Schaum geschlagen. Alles zusammen schnell vermischen, dann kleine Plätzchen auf eine stark bestrichene Platte gesetzt u. bei Mittelhitze backen.

Mürbeteig (Frl. Wille

1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, etwas Citronenschale, Cardamom, klein wenig Rum, dann 1/4 Pfund Butter, 1 1/2 Ei zwischen gemengt. Gut ausgerollt wird der Teig verarbeitet.

Blätterteig (Frl. Wille

1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, das Mehl wird mit etwas Wasser vermengt auf ein Backbrett ausgerollt, die Butter hinein gelegt, alle vier Ecken zusammen gelegt u. ausgerollt, 1/2 Stunde stehen lassen dann wieder ausrollen, so noch einige Male fortfahren u. der Teig ist zum Gebrauch fertig.

Zuckerguß

Eiweiß, Zucker u. Citronensaft wird solange gerührt, bis es ganz steif ist.

Königskuchen

1 Pfund Butter zur Salbe gerührt, dann 5 Eier mit einem Löffel Zucker nach u. nach gerührt, fast 1/4 Stunde, 1/4 Pfund Korinthen, 1/2 Pfund Mehl, halb Puder, halb Mehl dazu gerührt ungefähr 10 Minuten. Man kann auch das Eiweiß zu Schnee dazugeben.

Kartoffelkuchen

1 Pfund Kartoffelmehl, 1/2 Pfund Butter, 200 gr Zucker, 3 Eier. Butter zur Sahne gerührt. Mehl untergerührt. Eier geschlagen zu Schnee. Dann mit Zucker untergemischt. 20 Min. zusammengeschlagen. Mäßiger Hitze recht kros gebacken und weiß[?]

Kleine Plättchen

1/2 Pfund Butter, 3/4 Pfund Mehl, 3 Eier, 1/2 Pfund Zucker, Citronensaft u. Schale.

Brombeer Saft

Brombeeren werden immer mit Äpfeln verkocht. Meistens nimmt man halb Brombeeren u. halb Äpfeln

Brombeer Gelee

Halb Brombeeren u. halb Äpfelsaft wird mit Zucker dick verkocht u. in Gläsern gefüllt wie Johannisbeergelee.

Geschmorte Gans

Eine junge Gans wird mit einem kleinen Guß Wasser 2 Stunden geschmort. Nachdem entfettet man die Sauce u. gibt 1/4 Ltr. dunklen Portwein hinzu.

Rehbrust

Eine Rehbrust wird genügend ausgewässert, läßt sie schön gar werden. Vor dem Anrichten gießt man etwas Wasser hinzu u. verquirlt 1/8 Ltr. Rahm mit 1 Teelöffel Mehl.

Schmalzgebackenes

100 gr Butter, 100 gr. Zucker, 300 gr. Mehl, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Milch u. 2 Eßlöffel Wasser. In Fett kochen.

Falscher Kaviar (Tante Kark)

Mathies Heringe werden abgezogen, entgrätet, abgewaschen u. mit geräuchertem Speck u. Zwiebel fein gewiegt. Dann etwas Zitronensaft u. Pfeffer damit abschmecken. Schmeckt sehr zu Brot, aber auch zu Bratkartoffeln.

[Fortsetzung von Kriegsbrot

Form tun, u. wieder augenblick gehen lassen. Dann mit Milch oder Eigelb überstreichen u. 1 1/2 Std. bei mäßiger Hitze backen.]

Reispudding

Der Reis muß möglichst am Tage vorher ausgequellt werden, damit er ganz erkaltet ist, wenn er zum Pudding verrührt wird. Man quellt 250 gr. Reis mit 1 Ltr. bis 1 1/4 Ltr. Milch und wenn man will 90 gr. bester Butter aus. Nach dem Erkalten mischt man 5-7 Eidotter, abgeriebene Zitronenschale, 100-125 gr. Zucker nach Belieben auch 125 gr. gereinigte Rosinen dazu. Zuletzt den geschlagenen Schnee der Eier. Füllt die Masse in die mit Butter bestrichene, mit geriebenen Semmel bestreute Form, verschließt sie gut und läßt ihn im Wasserbad 1 1/4 – 1 1/2 Stunden kochen. Man reicht Weinsauce dazu u. verziert ihn mit verschiedenen Gelees, welches man in schmale Streifen schneidet.

fein) Plättchen (Tante Adele)

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, knapp 1 Ei. _ _ Den Teig gut durcheinander kneten, dann eine Weile ruhen lassen. Dann kleine Plättchen formen mit Eiweiß u. Zucker oder Eigelb u. Zucker bestreichen, 1/2 Mandel oder 4 kl. Korinthen in der Mitte hinein tun u. schnell goldgelb backen.

Kartoffelsalat (Tante Marie)

2 Eigelb mit Salz, Pfeffer, Essig durchrühren, dann die Kartoffeln hinein schneiden. Zwiebeln in Butter gar dünsten dazwischen rühren. Immer fleißig rühren, bis es eine Art Mayoïnse[soll wohl Mayonaise heißen] wird. Dann auf Wasserdampf stellen, daß es gut durchwärmt.

Meerrettichsauce (von Grete)

Butter u. Mehl schwitzen lassen, Boullion angießen, Corinthen hinein. Meerrettich gerieben dazu, etwas Zitronensaft u. Zucker, mit einem Eigelb, aber nicht kochen lassen.

Ragusauce

Butter u. Mehl bräunen, Boullion ausrühren, Lorbeerblatt, fein gehackte Zwiebeln, Pfefferkörner, Salz, Zitronensaft, Rosinen, feingeschnittene Mandeln u. etwas Zucker.

Braune Kuchen (H. Hu[...])

3 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Kunsthonig, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Schmalz, 1 Zitrone, 5 Pf. Kanehl, 3-4 Teelöffel Lerlin...[?] Salz. – Gleich ausrollen, Honig warm machen. Fett und Zucker mit auflösen.

Kartoffelmehlkuchen

1 Pfund Kartoffelmehl, 150 gr. Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Löffel kalte Milch, 1/2 Pkt. Backpulver. Gewürz nach Geschmack.

Haferflockenplätzchen

3 Tassen Haferflocken, 1 Tasse Zucker, 1 1/2 Tassen Mehl, 100 gr. Butter, 2 ganze Eier, 1 Pkt. Backpulver.

Weißer Kuchen (Mutter Inge)

2 Pfund Mehl
1 Pfund Zucker
1/2 Pfund Butter
3 Eier
1/4 Pfund Suckade
1/4 Pfund Mandeln
10 Pf. Rosenessenz
5 Pf Hirschhorn
2 Zitronen (Schale)
10 Pf. Kardamom
Abends vorher anrühren.

Pförtchen

1 Pfund Mehl, 2 Eier, 1/4 Ltr. Milch, etwas Salz, Zucker u. Zitronenschale
10 gr. Hefe
Das Weiße zu Schnee.

Tante Gretchen

Braune Kuchen

4 Pfund Mehl
1 Pfund Zucker
3/4 Pfund gest. Kandis
1 Pfund Kuchensirup[?]
1 Pfund Butter
1 Pfund Schmalz
1/4 Pfund Mandeln
20 Pf. Suchade

15 gr. Pottasche
5 gr. Hirschhorn
alles kalt anrühren, recht dünn ausrollen.

Chartreuse

11 gr. getr. Pommeranzenschale
10 gr. frische Zitronenschale
15 gr. Nelken
5 gr. ganzen Kanehl
2 gr. Nelkenpfeffer
10 gr. getr. Kümmel
2 gr. Muskatblüte

Alles zusammen wird mit 2 Ltr. Weinspirit und 3/4 Ltr. Wasser 5-6 Tage hingestellt in ein verdecktes Gefäß. Dann durch ein feines Sieb oder Tuch filtriert und mit 2 1/2 Pfund Zucker, der vorher in Wasser (1/2 Ltr.) aufgelöst und aufgeköcht ist vermischt. – Es gibt ungefähr 6 Weinflaschen voll.

Schokoladentorte

Zwei Keksböden
1/2 Pfund geriebene Schokolade
1/2 Pfund Butter oder Palmin
1/2 Pfund Zucker

4 ganze Eier

Butter wird zur Salbe gerührt, dann nach und nach die ganzen Eier, dann Zucker und Schokolade dazu geführt. Mit Mandeln bestreuen.

Roter roher Johannisbeersaft

Auf 10 Pfund ausgedrückten Saft 1 gr. aufgelöster Salizyl. Damit gut durchrühren. Den Saft 2 Stunden stehen lassen. Recht oft umrühren. Durch ein Sieb tun u. in Flaschen Füllen. Sylizyl oben auf und mit Papier zubinden.

Rhabarberwein

1 Ltr. Rhabarber wird in Würfeln geschnitten u. mit 2 Ltr. kochendes Wasser u. 1/2 Zitronen 4 Tage ziehen lassen. Dann durchsieben. Auf 1 Ltr. Saft 3/4 Pfund Zucker gut durchrühren. Dann 4-6 Wochen gären lassen u. auf Flaschen ziehen.

Schwemmklöße
2 Tassen Mehl
2 Tassen Milch
4 Eier abbacken
Butter u. Salz

Zwieback Frl. Wiborg

4 Pfund Mehl
1 Ltr. Rahm

1/4 Pfund Zucker

3/4 Pfund Butter

40 gr. Hefe

6 Eigelb oder 2 ganze Eier. Die Butter zuletzt kalt durchrühren. Den Teig kräftig schlagen.

Haferflockenmakronen

100 gr. Zucker

100 gr. Butter

200 gr. Flocken

gehäuften Teelöffel Hirschhornsalz, etwas Zitronenschale

Schneebälle Fr. W.

1/4 Pfund Butter

1/4 Pfund Mehl

1/4 Pfund Wasser auf dem Feuer abbacken, gibt 4 Eier, Zitronenschale oder etwas Kardamom dazu. Man setzt sie mit einem Löffel auf die Platte und backt sie in einem recht heißen Ofen.

Pförtchen (Fide[?])

1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl mit einem Stück Butter, etwas Zucker u. Salz abbacken. Dann 3 Eier ganz zuschlagen, etwas Kardamom u. Zitronenschale und Rosinen hinzu tun und etwas Backpulver. Mit einem Eßlöffel in heißes Schmalz kochen.

Kuchen mit Saftguß

1/2 Pfund Kartoffelmehl

1/4 Pfund Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 3 Löffel kalte Milch, 1/2 P. Backpulver. Gewürz nach Geschmack.

Zum Guß

3 Löffel Saft und 100 gr. Zucker

Mürbe 2[?]

320 Gr. Butter, 190 gr. Zucker, 1 Ei, Vanille, 420 gr. Mehl, 1 Backpulver.

Schokoladen Torte

1/4 Pfund Butter

1/2 Pfund Zucker u. 3 Eigelb schaumig rühren. Dann 1/2 Tasse Milch u. 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pk. Backpulver. Den Schnee und Cacao nach Belieben.

Nußtorte

7 Eier, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geriebene Nüsse, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Bisquit (Mutter

6 Eier
1/2 Pfund Zucker
Citronen
1/4 Pfund Kartoffelmehl
1/4 Pfund Mehl
1 Backpulver

Schwarzer Johannisbeerlikör

2 Pfund Frucht, 3 Flaschen Wasser. 24 Stunden stehen lassen. Mit Nelken, Vanille und 2 Pfund Zucker aufkochen. 1 Flasche Branntwein.

Bisquit

1/2 Pfund Butter
1/2 Pfund Zucker
1/2 Pfund Kartoffelmehl
4 ganze Eier, 1 Pk. Backpulver, 1/2 St. rühren. Saft u. Schale einer Zitrone. Eiweiß zu Schnee.

v. Frl. Wiburg

Himmelstorte

3/4 Pfund geschmolzene, erkaltete Butter, 6 Eidotter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl. Hiervon backt man 4 Kuchen, bestreut jeden mit Zucker, Kanehl, Citronenschale und geriebenen Mandeln. 1/2 Ltr. Schlagrahm mit Vanille steif geschlagen wird zwischen jeden einzelnen Kuchen gestrichen, und kalt gestellt. Am besten backt man die Kuchen morgens und tut abends den Rahm dazwischen.

Frl. Wiburg

Apfeltorte (sehr gut)

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 6-8 Eier, 1 ganze Citrone. Butter schaumig rühren, nach und nach unter stetem Rühren Eier und Zucker daran, den Saft und geriebene Schale der Citrone, darauf den Eierschnee, zuletzt einen gehäuften Suppenteller voll fein geschnittener Äpfel. 1 Stunde backen in einer Springform. Möglichst einen Tag vor dem Gebrauch backen.

Erdbeerspeise

1 Ltr. Schlagrahm mit Zucker und Vanille zu Schaum schlagen. 3 L[o]th Gelatine und 1 Pfund Erdbeeren darunter gemischt. in eine Glasschale getan.

Welfenpudding

1 ltr Milch, 3/4 Pfund Zucker u. Vanille kochen, mit 1/4 Pfund Kartoffelmehl in 8 Löffel Milch[aufgeweicht?], abgerührt, nachdem solange gerührt, bis Blasen kommen. Dann den steifen Eierschnee von 12 Eiern dazu.
In Formen zum Stürzen füllen. Folgende Sauce wird später darüber gegossen. 12 Eigelb, 12 Eßlöffel Weißwein, Zucker nach Geschmack, und ein Weinglas Rum. Werden bis dicht vorm Kochen geschlagen.

Makronentorte

Zu 1/4 Pfund Butter, 50 gr. Zucker, etwas Citrone und drei Eigelb tut man soviel Mehl, um einen glatten Teig zu verarbeiten.

3/4 Pfund Mehl reichlich.

In einer Springform, den Rand etwas hochdrücken. Läßt den Teig etwas backen. Dann streicht man etwas Marmelade darauf, darauf die Mandelmasse. Diese besteht aus 1/2 Pfund geriebenen Mandeln, 1/2 Pfund feinem Zucker und 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiß. Die Marmelade muß gut bedeckt sein. Die Mandelmasse mit einem in Wasser getauchten Messer glatt gestrichen. 3/4 Std. Backzeit.

Roter Johannisbeersaft, roh

Auf 10 Pfund ausgedrücktem Saft 1 Gramm aufgelöstes Salicilpulver. Gut durchrühren. Den Saft 2 Stunden stehen lassen. Recht oft umrühren. Durch ein Sieb tun und in Flaschen füllen. Salicylsäure aufgießen, gut zukorken.

Schwarzer Johannisbeersaft

7 Pfund schwarze Johannisbeeren mit 3 Liter Wasser aufkochen, durchlaufen lassen. Zum zweiten Male mit 1 1/2 Ltr. Wasser aufkochen, 1 kl. Glas Essig durchlaufen lassen. Dann den Saft mit 3 Pfund Zucker aufkochen und in Flaschen tun.

Kokusmakronen

1/2 Pfund Kokusraspel

1/2 Pfund Zucker

4 Eiweiß

Aprikosenspeise

1 Pfund Aprikosen werden am Abend vorher gewaschen und mit 2 Ltr. Wasser eingeweicht. Am anderen Morgen wenig gekocht. 1 Pfund Zucker dazu und 25 Blatt rote Gelantine. (Schlagrahm oder Vanilletunke)

[fehlende Seite(n)?]

4 Eier

2 Tassen Zucker

gut 1 Tasse Kakao

1/2 Tasse Rum

1 Tafel Palmin

Schlagsahne Pudding Käthe Heesch

3 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker rühren. 1/4 Ltr. Milch mit 1/2 Stange Vanille aufkochen und dann dazurühren. Dann die Masse auf kochen, dann in einer Schale wieder kalt rühren. Dann 3 (drei) Blatt Gelantine dazu u. den Eierschnee u. 1/4 Ltr. Schlagrahm dazu.

Schweizerreis

1/4 Pfund Reis, 1/2 Ltr. Milch, 1 Stange Vanille wird weich gekocht, 2 Eigelb, 4 Blatt Gelantine, 100gr Zucker unter den heißen Reis rühren. Wenn das Ganze kalt ist, 1/2 Ltr. geschlagene Sahne, u. nach Belieben mit Kompott Früchten verzieren.

Rezept aus der Hauswirtschaftlichen Ausstellung

Sandtorte (Frau Kremer)

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Staubzucker

1/2 Pfund Weizenpudermehl

4 ganze Eier

1 Teelöffel Backpulver

Vanille

Butter und Zucker zur Salbe rühren, dann nach u. nach 1 ganzes Ei und etwas Puder, bis alles verrührt ist, ungefähr 1/2 Stunde.

Vanille Creme

1 Paket Vanillezucker, 3 Eier, 75 Gramm Zucker, 1/2 Ltr. Milch, 50 Gramm feinstes Stärkemehl oder Kartoffelmehl.

In einem Emailletpf rührt man das Eigelb mit dem Zucker u. Vanille. schaumig u. gibt nach u. nach das mit 6 Eßlöffeln voll Wasser angerührte Stärkemehl hinzu. Zuletzt gießt man die Milch zu u. bringt das Ganze unter fortwährendem Rühren zum Kochen. Wenn die Masse einmal aufgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie unter Rühren etwas abkühlen u. mischt dann mit dem Schneebesen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß.

Vanille Plättchen

1 Pfund Weizenmehl

1 Pfund Kartoffelmehl

1 Pfund Zucker

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Schmalz

1 Teelöffel Hirschhornsalz

Vanillezucker

Braune Markkuchen

1/2 Pfund Zucker

1/2 Pfund Sirup

1 Pfund Mehl

1 Tasse Rahm

1 Ei, 1 Teelöffel Natron

Messerspitze Nelken

Pfeffernüsse (Fr. Atz.

1/2 Pfund Kartoffelmehl

1/2 Pfund Mehl

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Zucker

2 ganze Eier, Vanille, 1 Backpulver

Sandkuchen

1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Puder, Saft u. Schale 1 Zitrone, 7 Eier, 2 Teelöffel Backpulver.

Braune Pfeffernüsse

2 1/2 Pfund Mehl
1 Pfund Butter
1/2 Pfund Schmalz
1 Pfund Zucker
1/4 Pfund Kuchensirup
Kanehl, Kardamom, Backpulver oder Hirschhorn.

Braune Kuchen (Mutter Inge[?])

4 Pfund Mehl
1 Pfund Kuchensirup
1 1/2 Pfund Zucker
1 Pfund Butter
1 Pfund Schmalz
1/4 Pfund Mandeln
1/2 Pfund Suckade
1/4 Pfund Orangenschale
20 Pf. Kardamom
20 Pf. Kanehl
5 Pf. Hirschhorn
5 Pf. Pottasche
2 Zitronen

[falsche Seitenreihung/fehlende Seiten?]

..[Seite geknickt]00 gr. geriebene Kartoffeln, 30gr. Hefe. Der fertige Teig wird mit Butter gestrichen u. mit grobem Zucker bestreut.

Schenkelein

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 5 Eier, 1 Zitrone. Eier u. Zucker rühren, dann die geschmolzene Butter, dann Mehl. 1 Std. ruhen lassen, dann auskneten. Kleine Kränze formen, im Schmalz kochen.

Fettnüsse

3 Löffel Butter, 3 Löffel Zucker, 3 Eier, Vanille, Zitronenschale, Mehl, daß der Löffel darin steht. 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Teekuchen M. Koch.

1 Pfund Mehl, 4 Eier, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Ltr. Milch, Zitronenschale, Vanille, 1 Backpulver, 1/4 Pfund Zucker, Weiße zu Schnee schlagen.

Teekuchen (Tante Kark)

2 große Tassen Mehl (1 gutes 1/2 Pfund)

1 große Tasse Zucker

1 große Tasse Milch

70 gr. Butter, Schale einer Zitrone, 1 Ei, 1 Backpulver. Wenn bald gar, Butterflocken oben auf u. Zucker überstreuen u. gar backen.

Butterkuchen

1 Pfund Mehl, 125 gr. Butter, 125 gr. Zucker, 1/4 Ltr. Wasser, 5 gr. Salz [Rest fehlt / falsche Seitenreihung?]

Tortenboden für Obsttorten

1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 65 gr. Zucker, 1 Eigelb

Himmelstorte.

Aus 200gr. Butter od. Margarine, 3 Eigelb, 200 gr. Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Backpulver u. 500 gr. Mehl bereitet man einen Mürbeteig. 3 Eiweiß zu Schnee. Teig dünn ausrollen, so daß man 5 Platten erhält (mit Tortenring abdrücken) 2 zugleich auf ein Blech legen. Mit Eischnee bestreichen, mit Zucker u. Zimt u. gehackten Nüssen oder Mandeln bestreuen u. gelb backen, mit Schlagsahne füllen.

Schmalzplätzchen (Frl. Pini)

2 Pfund Mehl

1 1/4 Pfund Zucker

1 Pfund Schmalz

3 St. Vanille

10 Gr. Hirschhornsalz

Weiße Pfeffernüsse (Frl. Pini)

2 Pfund Mehl

1 Pfund Zucker

1 Pfund Butter

2 ganze Eier, 1 St. Vanille, 17 Gr. Hirschhornsalz.

Kringel oder Kränze (S. Zingrefe)

1 Pfund Mehl, 180 gr. Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Milch, 1 Backpulver, in Ei und Zucker wälzen.

Bisquit

4 Eier, 1/2 Pfund Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1/4 Pfund Kartoffelmehl

Butterkrem

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 3 Eigelb, Vanille

Blätterteig

1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 10 Eßlöffel Wasser.

Taschen

200 gr. Butter, 200 gr. Mehl, 200 gr. geriebene Kartoffeln

Mürbeteigboden

60 gr. Zucker

120 gr. Butter

180 gr. Mehl

... [Seite(n) fehlen]

Eßlöffel Fruchtsaft. Ein wenig Wasser, 25 gr. Zucker. Längliches Brot formen, 1 Std. abbacken.

Mürbeteigplätzchen Frau ...[?]

500 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 1 Backpulver. Vanille oder Zitrone. Ausstechen und auf ein gefettetes Blech setzen.

Mohnkuchen Frau ...[?]

50 gr. Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Gries, 1 Tasse Mohn, 1 Tasse Milch, 1/2 Backpulver. Der Mohn wird mit dem Teig verrührt.

Marmelade Frau ...[?]

2 kg. Frucht, 10 Min. kochen, 1 kg Zucker dazu, 20 Min kochen, heiß in Gläser füllen.

Marmelade

1 1/2 kg Äpfel

1 1/2 kg. Birnen

1 1/2 kg Pflaumen

1 1/2 kg Zucker

1/2 l Wasser

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk Einmachhilfe

Äpfel, Birnen gewaschen, geschält, Kernhaus befreit, geschnitten, Pflaumen gewaschen, getrocknet, entsteint u. halbiert. Wasser u. Zucker auf Stufe 3 zum Kochen gebracht

Würste nach dem Rauch am 20.2.1930

6 Lungenwürste
3 runde Mettwürste
4 [?]lanenwürste
7 Braunschweiger
Geschlachtet am 17.2.30

| | |
|---|---|
| Koch Rezepte | 1 |
| Weiße Nüsse (Frau A.[?]) | 1 |
| Kräppeln[?]..... | 1 |
| Bisquit mit Gries | 1 |
| Kleine Sandtörtchen | 1 |
| Fest-Krapfen..... | 1 |
| Geschwindgebackenes | 2 |
| Rosinenbrot | 2 |
| Schokoladenplätzchen | 2 |
| Birnen und Teig..... | 2 |
| Schwarzer Johannisbeerlikör..... | 2 |
| Feine Grießklöße | 2 |
| Kartoffel Pfannkuchen | 2 |
| Errötene Jungfrau | 3 |
| Schweizer Reis | 3 |
| Kartoffel-Klöße | 3 |
| Französischer Salat..... | 3 |
| Ochsenzungenragout | 3 |
| Mürbeteigtorte | 3 |
| Schichttorte..... | 3 |
| Magdeburger Sauerkohl mit Erbsenpüree | 4 |
| Äpfel mit Reis | 4 |
| Linsensuppe..... | 4 |
| Reismehl Pudding | 4 |
| Einfaches Weißbrot | 4 |
| Mayonaise | 4 |
| Säuerliche Sauce für Fischfrikadellen..... | 4 |
| Einfache billige Torte..... | 5 |
| Schmalzplätzchen (B. Horns[?]) | 5 |
| Wespennester (B. Horns[?])..... | 5 |
| Hachée | 5 |
| Kohlrouladen | 5 |
| Butternüsse | 5 |
| Gestkringel | 5 |
| Reismehlpudding..... | 6 |
| Butterkuchen, sehr schön | 6 |
| Blutpudding | 6 |
| Griespudding | 6 |

| | |
|---|----|
| Götterspeise | 6 |
| Glasur | 6 |
| Pförtchen [oder Törtchen] | 6 |
| Kartoffelpudding | 6 |
| Kokos-Makronen..... | 7 |
| Schokoladekuchen..... | 7 |
| Kriegsbrot, halb Weizen und halb Roggenmehl (von Mutter. | 7 |
| Himbeermarmelade (Frl. Wille. | 7 |
| Johannisbeergelee (Frl. Wille..... | 7 |
| Omletten (Frl. Wille. | 7 |
| Apfel Gelee (Frl. Wille) | 7 |
| Ragout von Schweinsgehirn..... | 8 |
| Eiersalat mit Schnittlauch..... | 8 |
| Pikante Eier Kartoffeln..... | 8 |
| Tortenteig (Frl. Wille) | 8 |
| Vanille Plättchen (Frl. Wille | 8 |
| Schneebälle (Frl. Wille..... | 8 |
| Mackronen (Frl. Wille..... | 8 |
| Gefüllte Tüten (Frl. Wille..... | 8 |
| Sandtorte (Frl. Wille..... | 9 |
| Wein Sauce..... | 9 |
| Apfel Pei (Frl. Wille..... | 9 |
| Klöße zu Fruchtsuppe (Frl. W..... | 9 |
| Vanillesauce (Frl. Wille | 9 |
| Wild | 9 |
| Rehrücken..... | 9 |
| Gemüse..... | 10 |
| Erbsen..... | 10 |
| Große Bohnen als Gemüse..... | 10 |
| Kartoffelklöße | 10 |
| Apfelsinen Creme..... | 10 |
| Paradies Pudding | 10 |
| Brotpudding..... | 10 |
| Mehlpudding | 10 |
| Reispudding..... | 10 |
| Mandel Pudding | 11 |
| Schaumtorte..... | 11 |
| Einfacher Bisquit..... | 11 |
| Kleine Teekuchen..... | 11 |
| Reismehlkloß zu Kirschensuppe | 11 |
| Chocoladen Plättchen (Frl. Wille | 11 |
| Mürbeteig (Frl. Wille | 12 |
| Blätterteig (Frl. Wille | 12 |
| Zuckerguß..... | 12 |
| Königskuchen..... | 12 |
| Kartoffelkuchen..... | 12 |
| Kleine Plättchen | 12 |
| Brombeer Saft | 12 |
| Brombeer Gelee..... | 12 |
| Geschmorte Gans | 12 |
| Rehbrust | 13 |

| | |
|--|----|
| Schmalzgebackenes..... | 13 |
| Falscher Kaviar (Tante Kark | 13 |
| [Fortsetzung von Kriegsbrot..... | 13 |
| Reispudding..... | 13 |
| Meerrettichsauce (von Grete) | 13 |
| Ragusauc..... | 14 |
| Braune Kuchen (H. Hu[...] | 14 |
| Kartoffelmehlkuchen..... | 14 |
| Haferflockenplätzchen | 14 |
| Weißer Kuchen (Mutter Inge) | 14 |
| Pförtchen | 14 |
| Charteuse | 15 |
| Schokoladentorte | 15 |
| Roter roher Johannisbeersaft | 15 |
| Rhabarberwein | 15 |
| Zwieback Frl. Wiborg | 15 |
| Haferflockenmakronen..... | 16 |
| Schneebälle Frl. W. | 16 |
| Pförtchen (Fide[?]) | 16 |
| Kuchen mit Saftguß..... | 16 |
| Mürbe 2[?])..... | 16 |
| Schokoladen Torte..... | 16 |
| Nußtorte..... | 16 |
| Bisquit (Mutter | 17 |
| Schwarzer Johannisbeerlikör..... | 17 |
| Bisquit | 17 |
| Erdbeerspeise | 17 |
| Welfenpudding | 17 |
| Makronentorte | 18 |
| Roter Johannisbeersaft, roh | 18 |
| Schwarzer Johannisbeersaft | 18 |
| Kokusmakronen | 18 |
| Aprikosenspeise | 18 |
| Schlagsahne Pudding Käthe Heesch | 18 |
| Schweizerreis | 19 |
| Vanille Creme | 19 |
| Vanille Plättchen | 19 |
| Braune Markkuchen | 19 |
| Sandkuchen | 20 |
| Braune Pfeffernüsse | 20 |
| Braune Kuchen (Mutter Inge[?]) | 20 |
| Schenkelein | 20 |
| Fettnüsse..... | 20 |
| Teekuchen M. Koch. | 21 |
| Teekuchen (Tante Kark)..... | 21 |
| Butterkuchen | 21 |
| Tortenboden für Obsttorten | 21 |
| Schmalzplätzchen (Frl. Pini) | 21 |
| Weiße Pfeffernüsse (Frl. Pini)..... | 21 |
| Kringel oder Kränze (S. Zingrefe..... | 21 |
| Bisquit | 22 |

| | |
|---|----|
| Butterkrem..... | 22 |
| Blätterteig | 22 |
| Taschen..... | 22 |
| Mürbeteigboden | 22 |
| Mürbeteigplätzchen Frau ...[?] | 22 |
| Mohnkuchen Frau ...[?] | 22 |
| Marmelade Frau ...[?] | 22 |
| Marmelade..... | 22 |
| Würste nach dem Rauch am 20.2.1930..... | 23 |